

CARTAS DEL A . U . T . H . O . R

Cabernet Sauvignon

D.O. Valle Central

Variedad : Cabernet Sauvignon

Grado Alcohólico: 13,0 % Vol.

VINIFICACIÓN:

Fermentación alcohólica entre 27° a 29°, para obtener mejor color y estructura. Se completa y complementa con fermentación maloláctica.

LIMPIEZA Y FILTRADO:

Una vez que la mezcla esta lista, el vino es suavemente aclarado y estabilizado a bajas temperaturas, siempre y cuando fuese necesario.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE:

Carnes rojas y quesos fuertes.

ENÓLOGO:

SEBASTIAN SAN MARTIN

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:

Color Rojo intenso con tonos violáceos. Suaves aromas a flores silvestres, en boca frambuesa y frutillas, con el típico final de ciruela suave. Un vino de sabor redondo, taninos suaves, delicados, con una buena acidez y un final equilibrado. Nuestra Línea de Selección, se caracteriza por un mayor respeto a la fruta y maderas finas seleccionadas, para entregar un vino de excelente relación precio-calidad.



CHILEAN



PROUD