



ESTATE

Cabernet Sauvignon 2020

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua y Valle del Maipo

Las uvas para este vino provienen de viñedos seleccionados que se cultivan en los Valles del Maipo y de Aconcagua. Los viñedos del Valle de Aconcagua se ubican cerca del Océano Pacífico y tienen un clima mediterráneo; el valle presenta días de verano moderadamente cálidos con frescas brisas vespertinas. El Valle del Maipo, que también presenta un clima mediterráneo, es reconocido por las frescas brisas matinales que soplan desde la Cordillera de los Andes, que permiten que las uvas alcancen una perfecta madurez, preservando su acidez y frescor.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para este vino se cosecharon a mano temprano en la mañana y posteriormente se llevaron a la bodega, donde fueron despalilladas, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, la maceración total duró entre 10 y 25 días. Un 70% del vino tuvo una guarda en barricas por 6 meses para lograr taninos redondos.

NOTA DE CATA

De profundo color rojo rubí con brillos púrpura. En nariz muestra aromas a cerezas y fresas más algunos tonos de especias dulces, caramelo y vainilla. En boca es concordante con lo percibido en nariz, donde dominan las notas a clavo de olor y vainilla, acompañados por toques a repostería, ciruelas y tarta de cerezas. Es un vino fresco y jugoso de buena acidez con taninos dulces y de agradable paso por boca.

MARIDAJE

Disfrútelo con carnes rojas, carnes a la parrilla y guisos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,65

ACIDEZ TOTAL:

5,38 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2,44 g/L

