

GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon
2020

VALLE DE COLCHAGUA

Viñedos

Viñedo ubicado en Nilahue, a 50 kms. del Océano Pacífico. Clima mediterráneo con brisas del océano por las mañanas. Suelos franco-arcillosos, con gravas en distintos estratos, de profundidad media.

Vinificación

Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo con el lote y definidos por degustación diaria del enólogo. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas nuevas y usadas, francesas y americanas por un periodo variable de acuerdo al lote de hasta 8 meses y un porcentaje en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

Notas de Cata

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Frutos rojos como frutillas y ciruelas, además de especias y tabaco.

Sabor: De cuerpo medio, buen balance y largo final. Evoca frambuesas y arándanos.



Análisis:

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 97% Cabernet Sauvignon / 2% Merlot / 1% Malbec

Maridaje



LOMO VETADO



QUESOS MADUROS



EMPANADA DE CARNE



CARNE ASADA



CHORIZO A LA PARRILLA

Vegetariano



HAMBURGUESA DE GARBANZOS



GUISO EN BASE A LENTEJAS



ENSALADA DE LENTEJAS



BUDÍN DE CALABAZA



CURRY DE VERDURAS

Sugerencia de consumo



16°C

