

CABERNET SAUVIGNON



Viñedos

Viñedo ubicado en Nilahue, 50 kms. del Océano Pacífico. Clima mediterráneo con fuerte influencia de las 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, siendo probados a diario por nuestro equipo enológico. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas nuevas y usadas, francesas y americanas por un tiempo de 6 meses. Luego se mezclan los distintos lotes para lograr vinos con un buen balance entre aromas de frutas propios de la variedad y notas de madera.

Notas de Cata

Color: Rojo rubí profundo

Aroma: Aromas a frutas rojas, como frutillas y ciruelas, que se combinan con los de las especias y el tabaco.

Sabor: Un largo final de boca que evoca frambuesas y arándanos

Cabernet Sauvignon 2022

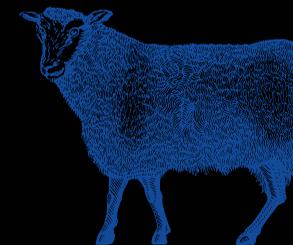
VALLE DE COLCHAGUA

Sugerencia
de Consumo



14 °C

OVEJANEGRA.COM



Análisis

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: 8 g/l.

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Maridaje



Carnes
Rojas



Pastas
Condimentadas



Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado: 10 - 20°C,
65 - 75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.