

GRAN RESERVA



Cabernet Franc - Carmenere 2021

VALLE DEL MAULE

Viñedos

Con más de 20 años de edad, los viñedos para este gran vino fueron plantados en nuestro fundo San Rafael, del Valle del Maule. Esta propiedad se caracteriza por sus suelos de origen volcánico, que producen en la vid un efecto de reducción del vigor, aumentando la concentración natural de su fruta.

De clima mediterráneo, esta zona se caracteriza por un verano seco y con alta oscilación térmica entre el día y la noche, ayudando a obtener fruta con una madurez ideal, fresca acidez y buen color.

Vinificación

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo a la degustación diaria de nuestro Enólogo. Posterior a este proceso, su fermentación maloláctica se produce en tanques de acero inoxidable (20% del vino) y barricas (80% del vino) nuevas y usadas, francesas y americanas por 8 meses. Previo al envasado estos vinos son mezclados para lograr el balance entre fruta y madera tan característico.

Notas de Cata

Color: Rojo violáceo profundo.

Aroma: Frutas negras y rojas, especias, toques de café, tabaco y vainilla.

Sabor: En boca es largo, con acidez balanceada y fácil de tomar.

Sugerencia
de Consumo



16°C

OVEJANEGRA.COM



Análisis

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/l.

Composición: 60% Cabernet Franc,
40% Carmenere.

Maridaje



Carnes
grasas asadas



Carnes
al romero



Bife con salsa
Roqueford



Spaguetis a la
carbonara con
tocino o pesto



Quesos
maduros

Vegetariano



Comidas
condimentadas



Comida
India



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