

RESERVA



Cabernet Franc - Carmenere 2022

VALLE DEL MAULE

Viñedos

Los viñedos se encuentran en nuestra propiedad de San Rafael, Valle del Maule. Suelos de origen volcánico con vetas calcáreas de distintas profundidades, formando laderas de distinta exposición al sol. Clima mediterráneo con 4 estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

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. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas nuevas y usadas, francesas y americanas, además de un porcentaje en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

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 acidéz 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
rojas asadas



Lasagna



Carcutería



Solomillo
de cerdo

Vegetariano



Lasagna de
berenjena



Chapsui de
vegetales



Verduras
Grilladas



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