

RESERVA



Cabernet Sauvignon - Syrah 2022

VALLE DE COLCHAGUA

Viñedos

De viñedos plantados hace más de 20 años en nuestro fundo Nilahue, Valle de Colchagua. La proximidad del franco-arcillosos, con gravas en distintos estratos, de profundidad media, mantienen el viñedo con un vigor medio-bajo favoreciendo la concentración natural de la fruta.

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, por un periodo variable de acuerdo al lote y tipo de aporte de madera requerido, además de un porcentaje en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

Notas de Cata

Color: Rojo rubí con tonos violáceos.

Aroma: Frutas como frambuesas y moras, pimienta, cuero y toques ahumados.

Sabor: Frutillas, cuero, especias y vainilla. Con suaves taninos, cuerpo medio y persistente final.

Sugerencia de Consumo



16°C

OVEJANEGRA.COM



Análisis

Alcohol: 13% vol.

Azúcar Residual: <4 g/l.

Composición: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah.

Maridaje



Beef Bouillon



Goulash de Vacuno



Estofado



Pizza de Malaya

Vegetariano



Hamburguesa de Lentejas



Pastel de Verduras



Risotto



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