

# SINGLE VINEYARD



## Viñedos

Viñedos de Cauquenes, Valle del Maule. Sus suelos son de origen granítico de gran profundidad, formando laderas con distintas exposiciones solares. La zona se caracteriza por presentar un clima mediterráneo con días calurosos y tardes frescas.

## Vinificación

Las uvas cosechadas manualmente y luego de despalladas, se mantienen en una maceración pre-fermentativa a 10°C por un periodo entre 4 y 7 días. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable con temperaturas oscilantes entre 25 y 28°C. La fermentación maloláctica en barricas francesas nuevas y usadas, en donde permanece durante su guarda por 10 a 12 meses aproximadamente.

## Notas de Cata

**Color:** Rojo rubí intenso.

**Aroma:** Frutas rojas, ciruela, arándanos, pimienta negra, vainilla y toques de tabaco.

**Sabor:** Ciruela y frambuesa, con acidez marcada, pero balanceada respecto al alcohol. Fresco, untuoso y largo en boca.

## Cabernet Sauvignon 2020

VALLE DEL MAULE

## Sugerencia de Consumo



16°C

OVEJANEGRA.COM



## Análisis

**Alcohol:** 14% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/l.

**Composición:** 93% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

## Maridaje



Carnes Rojas a la Parrilla



Quesos Maduros



Cerdo

## Vegetariano



Paella de Vegetales



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