

Cosecha

Durante el mes de abril.
12 a 14 toneladas por hectárea.

Vinificación

Fermentación en estanques de acero inoxidable entre 26 y 28°C durante 16 días por lotes separados según las características específicas de cada lote.

Envejecimiento

En estanques de acero inoxidable hasta el momento del embotellado.

Clarificación

Decantación natural y estabilización en frío.
Filtrado por tierras antes del embotellado.

Notas de Cata

Un excelente vino con una mezcla de cerezas secas, bayas silvestres, pimienta negra y un suave toque de cedro. Final suave y grácil con taninos firmes.

Maridaje

Ideal para servir con carnes blancas, quesos suaves y pastas con salsa de tomate o pesto.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 16 y 18°C.



OSADÍA CABERNET SAUVIGNON VALLE CENTRAL

Análisis

Alcohol	:	12,8%
Acidez	:	3,19 g/l
pH	:	3,62
Azúcar residual	:	3,2 g/l