

Valle Central

Los viñedos se sitúan en una ladera con exposición poniente en la Cordillera de la Costa. Clima mediterráneo templado con influencia del Océano Pacífico.

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.



VARIETAL CABERNET SAUVIGNON VALLE CENTRAL

Análisis

Alcohol	:	13,2%
Acidez	:	3,19 g/l
pH	:	3,62
Azúcar residual	:	2,6 g/l