



GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon

2019

Viñedos

Viñedo ubicado en Nilahue, a 50 kms. del Océano Pacífico. Clima mediterráneo con brisas del océano por las mañanas. Suelos franco-arcillosos, con gravas en distintos estratos, de profundidad media.

Vinificación

Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo con el lote y definidos por degustación diaria del enólogo. 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 de hasta 8 meses y un porcentaje en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

Notas de Cata

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Frutos rojos como frutillas y ciruelas, además de especias y tabaco.

Sabor: De cuerpo medio, buen balance y largo final. Evoca frambuesas y arándanos.

VALLE DE COLCHAGUA

Análisis:

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 97% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 1% Malbec



Sugerencia de consumo



16°C



**CARNES ROJAS
MAGRAS AL HORNO**



QUESOS MADUROS



**PASTAS CON SALSAS
CONDIMENTADAS**