



MISIONES
D RENGO

RESERVA
CABERNET
SAUVIGNON

*Medium
Sweet*

Origen

Variedad

85 % Cabernet Sauvignon- 15 % Syrah.

Origen Uvas

Valle Central.

Cosecha

La uva es cosechada a mediados de abril con 23-24° Brix.

Vinificación

El Valle Central presenta una perfecta combinación de clima y suelo, lo que favorece el desarrollo de uvas con taninos de carácter redondo y suave.

La fermentación se lleva a cabo con temperaturas entre 24 a 28°C. El proceso involucra remontajes, que es el contacto entre orujos y mosto, el cual favorece la extracción de aromas, color, oxigenación y regula además la temperatura, con la finalidad de expresar vinos con carácter frutal propios de su terroir.

Una vez terminada la fermentación, el vino entra en una etapa denominada crianza, en donde está en contacto con maderas durante 3 meses.

Notas de Cata



Rojo rubí brillante e intenso.



Predominan notas a fruta roja como, berry y cherry. Además, aparecen notas a madera dulce y vainilla bien integradas, lo que permite la correcta expresión frutal.



Con un equilibrio entre taninos de carácter suaves y redondos, con un final prolongado.



Es un vino perfecto para acompañar con carnes rojas, pato, aves de caza y quesos.

Análisis Químico

Alcohol 12,8°.

Acidez total 4,85 g/L.

Azúcar residual 20 g/L.

PH 3,62.

