

Reserva Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS

Denominación de Origen: Valle de Rapel

VINIFICACIÓN

Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas, molidas y vertidas en tanques de acero inoxidable, donde se maceraron en frío durante 24 horas con el objetivo de extraer mayor cantidad de color y aromas. Luego, la fermentación alcohólica se llevó a cabo a temperaturas controladas de hasta 28 °C durante 10 días, utilizando levaduras seleccionadas y hasta 3 remontajes suaves diarios para lograr mantener buen color y el carácter frutal de la variedad. Finalmente, el vino es escurrido y llevado a crianza en contacto con roble francés de diversos tostados durante 8 meses.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Rojo rubí.
Nariz: Destacan aromas a frutas rojas frescas como las frutillas, acompañado de notas de higos que se entrelazan con sutiles dejes de tabaco y vainilla.
Boca: Equilibrado, cuerpo medio, con taninos que dan una mayor estructura y un agradable final.
Temperatura de Servicio: 16 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,4%.
pH: 3,62.
Acidez total g/L (C₄H₆O₆): 5,2.
Azúcar residual (g/L): 3,0.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal para maridar carnes asadas, costillar de cerdo y pastas con salsas a base de queso.

