



Varietal Cabernet Sauvignon

VINIFICACIÓN

Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas, molidas y llevadas a tanques de acero inoxidable. Posteriormente, se fermentó con levaduras seleccionadas durante 7 días a una temperatura controlada que no superó los 28 °C, se hicieron breves remontajes para mantener la suavidad del vino y mantener húmedo el sombrero. Antes de que la fermentación termine, el vino se escurrió con el fin de obtener un vino suave y aromático. Finalmente, cuando la fermentación terminó, se dejó para crianza en contacto con roble durante 3 meses.

NOTAS DE CATA

Aspecto:	Color rojo rubí profundo.
Nariz:	Aromas a frutos rojos como cerezas y cassis en una perfecta combinación con notas de vainilla y chocolate.
Boca:	Destaca su frescura, cuerpo medio con un final afrutado largo y agradable.
Temperatura de Servicio:	15 – 18 °C.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas asadas como cordero, pato y aves de caza, quesos semiduros y chocolate amargo.