



Cabernet Sauvignon - Carmenere

2018

Notas de Cata:

Color rojo rubí. Fresco e intenso, con aromas a frutas rojas maduras y toffee. En boca es jugoso, de muy buena acidez, taninos suaves y notas a guindas.

Cepas:

70% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere.

Origen:

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

Vinificación:

Selección manual del racimo previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 6-10 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 16 días a 28°C-30°C. Maceración post-fermentativa por 2 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda:

20% envejecida en barricas de roble francés por 4 meses. 80% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Este vino armoniza muy bien con carnes a la cacerola, estofados y guisos. También con carnes a la parrilla como la punta picana y el asado de tira.

