

Notas de Cata

Notas de Cata Rojo rubí oscuro. En nariz, elegantes aromas a frutas rojas maduras con leves notas a pimienta negra y tabaco. En boca es poderoso pese a su suavidad, redondo y de taninos firmes. Final muy largo y persistente.

Origen

100% provenientes del fundo Los Lingues, Valle de Colchagua. Parcelas micro-terroir pre-seleccionadas.

Cosecha

Desde el 19 de Marzo al 6 de Abril.
100% Cosecha manual.

Vinificación

Selección manual previo y posterior al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 6 días a 6°C. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable por 17 días a 25°C - 30°C. Maceración post-fermentativa por 15 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda

75% envejecido en barricas de roble Francés por 11 meses; 25% en tanques de acero inoxidable.

Maridaje

Este maravilloso Cabernet Sauvignon es el compañero perfecto de carnes rojas a la parrilla como el lomo vetado, asado de tira, entrañas y el entrecot. También acompaña muy bien quesos maduros como el Gruyere, Emmental y el Roquefort. Ideal también con carnes de casa como el ciervo y el jabalí.

