

Cabernet Sauvignon

Reserva Cuvée Colchagua 2013

Notas de Cata

Rojo rubí intenso. Delicado en nariz, levemente especiado con notas a frutas negras del bosque y cerezas. Redondo y poderoso en boca, de taninos firmes y notas a moras. Final largo y elegante.

Origen

Valle de Colchagua.

Cosecha

100% Cosecha manual.

Vinificación

Selección manual de las uvas previo al despallado. Maceración pre-fermentativa por 6 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 10 días a 28°C - 30°C. Maceración post-fermentativa por 6 a 8 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda

55% envejecido en barricas de roble francés por 8 meses; 45% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje

De gran estructura y balance, este Cabernet Sauvignon es ideal para platos de condimentación alta como las carnes rojas a la cacerola, la plateada y el asado de tira, carnes de casa como el jabalí y el ciervo y quesos maduros como el roquefort.

Premios

GOLD VINALIES INTERNATIONAL 2014.
90 POINTS GUIA MUJER Y VINO 2012.
GOLD INTERNATIONAL CHALLENGE DU VIN 2011.
GOLD VINALIES - CATADOR 2009.

