

2019

CABERNET SAUVIGNON RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

Las uvas provienen de un viñedo ancestral con más de 70 años de antigüedad, ubicado en la localidad de Larqui Maule, comuna de Chillán Viejo, en plena depresión intermedia de la Región de Ñuble, Valle del Itata. El sistema de conducción del viñedo es en cabeza, sin riego artificial, todos los trabajos son hechos a mano y se practica la agricultura ecológica.



D.O VALLE DEL ITATA



Suelo

Limoso arcilloso, trazas de origen volcánico.



Clima

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cocecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 21 de marzo del año 2019.



Fermentación

Fermentación en cubas de acero inoxidables durante 20 - 25 días.



Guarda

Vino fue guardado por 14 meses en barricas de roble americano y francés usadas.



Nota de cata

En vista nos deleita un color rojo rubí brillante. En nariz nos entrega toques de frutillas a la crema, mora, cacao y nuez moscada. En boca nos refuerza las cualidades de sus aromas, con gustos frutosos y una acidez jugosa que nos invita otra copa.



Maridaje

Se recomienda disfrutar con quesos mantecosos, morcillas, carnes rojas grasas, ya sea asadas o al horno.



Temperatura de servicio

16 -18 °C



Alcohol 13,5 % Vol.

2019

CABERNET SAUVIGNON RESERVE

CABERNET SAUVIGNON

The grapes come from an ancestral vineyard that is more than 70 years old, located in the town of Larqui Maule, Chillán Viejo commune, in the middle of the intermediate depression of the Ñuble Region, Itata Valley. The vineyard management system is at the forefront, without artificial irrigation, all the work is done by hand and organic farming is practiced.



D.O VALLE DEL ITATA



Soil

Silty clayey and traces of volcanic origin.



Climate

Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.



Harvest

The grapes were harvested and selected by hand on March 21, 2019.



Fermentation

Fermentation in stainless steel vats for 20 - 25 days.



Aging

Wine was aged for 14 months in used American and French oak barrels.



Tasting Notes

A bright ruby red color delights us in sight. On the nose it gives us touches of strawberries in cream, blackberry, cocoa and nutmeg. In the mouth, it reinforces the qualities of its aromas, with fruity tastes and a juicy acidity that invites us to have another drink.



Pairing

It is recommended to enjoy with buttery cheeses, blood sausages, fatty red meats, either roasted or baked.



Serving Temperature

16 - 18 °C



Alcohol 13,5 % Vol.