



% Alcohol 12,5 % Vol.

CABERNET SAUVIGNON VARIETAL

2019

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, razas de origen volcánico.



Clima

Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 20 de marzo del año 2019.



Fermentación

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



Guarda

Vino fue guardado por 14 meses en cubas de acero inoxidable.



Nota de cata

Posee un intenso color rojo rubí, con notas violáceas. En nariz nos deleita con aromas a ciruela, frutilla y guinda. 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 este vino con quesos mantecosos, carnes a la parrilla, longanizas y empanadas.



Temperatura de servicio

16 - 18 °C



% Alcohol 12,5 % Vol.

CABERNET SAUVIGNON VARIETAL

2019

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 20, 2019.



Fermentation

Fermentation in stainless steel vats for 20 - 25 days.



Aging

Wine was stored for 14 months in stainless steel vats.



Tasting Notes

It has an intense ruby red color, with violet notes. On the nose it delights us with aromas of plum, strawberry and cherry. 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 this wine with buttery cheeses, grilled meats, sausages and empanadas.



Serving Temperature

16 - 18 °C