

ESTACIÓN, CABERNET SAUVIGNON



VARIETALES:

Cabernet Sauvignon 85% & Merlot 15%

D.O.: Valle de Colchagua

Los vinos producidos en el Valle de Colchagua, muestran un notable equilibrio y excelente concentración.

VINIFICACIÓN:

Las uvas son cosechadas a mano y transportadas a la bodega en bins plásticos de 450kg de capacidad.

Los bins se descargan directamente en cintas transportadoras y se someten a una selección de racimos antes de ser cuidadosamente despalladas y ligeramente molidas. Luego son dirigidas a las cubas de fermentación.

CATA:

Color: Rojo rubí muy intenso, limpio y brillante.

Aroma: Destacan finas notas de chocolate, sobre un fondo de fruta fresca y ligeras hierbas.

Sabor: La boca posee suaves y maduros taninos que dan una sensación de terciopelo, rico y elegante sabor a confites y frutas rojas, que permanecen de forma óptima.