



VARIETALES: Cabernet Sauvignon

D.O.: Valle del Colchagua

ELABORACIÓN:

Maceración prefermentativa en frío durante cinco días seguida de fermentación alcohólica con bazuqueos y remontados periódicos. Maceración post-fermentativa durante 15 días para obtener una elegante estructura tánica. Fermentación maloláctica en depósitos durante un período relativamente corto de 8 a 10 días. Crianza de 18 meses en

NOTA DE CATA:

Color: Hermosa túnica rojo muy profundo con destellos de cereza.
Nariz: Aromática, caracterizada por una fruta intensa, con grosellas negras frescas y complejo notas de tomillo y garriga.
Boca: Potente, recubierto de taninos concentrados, que sin embargo muestran una gran delicadeza. El final es muy largo, sabroso y complejo.

MARIDAJE:

Costillar de cordero, filete de cerdo, filete de ternera con romero, caza, quesos.