



TARAPACÁ RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2018

D.O. VALLE DEL MAIPO

VINIFICACIÓN: Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas y molidas. Luego, la fermentación se realizó por un período de 7 a 10 días en cubas de acero inoxidable manteniendo una temperatura de hasta 26 °C. A continuación, se efectuaron remontajes diarios para facilitar la extracción de taninos y antocianos. El 60% del vino tuvo una crianza de 10 meses en contacto con roble francés. El resto del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable para preservar el componente fresco/frutal. Por último, una vez que los vinos han madurado se hizo la mezcla final.

**NOTAS
DE CATA:**

Aspecto:

Rojo rubí brillante.

Nariz:

Destacan agradables notas de cereza negra, clavo de olor, granos de café y especias.

Boca:

Buena estructura y acidez. Se aprecian sabores de cassis, ciruela negra y nuez moscada. Los taninos son elegantes, con un final largo y persistente.

**SUGERENCIA
DE MARIDAJE:**



Carnes asadas
como cordero
Patagónico



Costillar de Cerdo



Pastas con salsas
de queso o carne.

**TEMPERATURA
DE SERVICIO:** 17 °C