

## TARAPACÁ VARIETAL

### CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

D.O. VALLE CENTRAL



**VINIFICACIÓN:** Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalladas y molidas. Luego, la fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable, por un período de 7 días a temperaturas que oscilaron entre los 26 y 28 °C. Durante la fermentación se efectuaron remontajes diarios que fueron disminuyendo su frecuencia, de manera de obtener buena extracción de taninos y antocianos pero a la vez mucha suavidad. Finalmente, el vino permaneció en contacto con roble francés y americano durante 2 y 3 meses.

**NOTAS DE CATA:**

**Aspecto:**  
Rojo rubí brillante.

**Nariz:**  
Gran carácter varietal, con aromas a frutos rojos intensos tales como frutillas y cerezas mezclados con toques de ciruelas maduras y vainilla.

**Boca:**  
Cuerpo medio y estructurado con taninos elegantes y muy suaves.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:**



Carnes rojas



Quesos



Salsas tipo Boloñesa

**TEMPERATURA DE SERVICIO:**

16- 18 °C