

TARAPACÁ VARIETAL

CABERNET SAUVIGNON

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.

Nariz:
Buen carácter varietal, con aromas a frutas rojas como las frutillas y las cerezas, complementado con notas a vainilla.

Boca:
Estructura media donde destacan los sabores a frutillas maduras y dulces con taninos suaves y delicados.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



Carnes Rojas



Aves de caza



Cordero



Quesos Fuertes

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C