

RIVIERA

Wines & Spirits

CANTAGUA
Cabernet Sauvignon



Chile.

PAÍS

Valle Central.

REGIÓN

100% Cabernet Sauvignon.

UVAS

Puntí Ferrer.

BODEGA

CLIMA
Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentrados durante los meses de invierno.

VITICULTURA
Edad del viñedo: 10 años.
Sistema de conducción: Espaldera.
Rendimiento: 12 Toneladas / Ha.
Tipo de cosecha: Cosecha mecánica en la segunda mitad de abril.

PROCESO
Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.
Guarda: En cubas de acero inoxidable.

NOTA DE CATA
Vista: Rojo Rubí, brillante con reflejos rojos.
Nariz: Nariz expresiva, con notas a frutos rojos con toques muy sutiles a cacao.
Boca: Entrada en boca agradable y vivaz, cuerpo medio con taninos fundidos en el final de boca.

MARIDAJE
Carnes rojas, quesos maduros, pastas.

17-18 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO