



Gran Reserva

CABERNET SAUVIGNON 2021

VALLE DEL MAIPO · CHILE



Las uvas se cosecharon a mano y fueron trasladadas a la bodega en Peralillo. Macerado en frío por 5 días y luego fermentadas en estanque de acero inoxidable, con periódicos pisoneos. El vino fue trasegado posteriormente a barricas de roble, además de fudre de 3.000 litros de roble francés por 12 meses. El vino fue filtrado por 3 micras previo al envasado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino de color rojo rubí con matiz rubí brillante y profundo. Alta intensidad aromática de frutas rojas como cerezas y frutilla, entrelazadas con notas a regaliz, cassis, hoja de laurel, algo de menta, notas de moka y roble tostado. Paladar de elegante concentración, y suave volumen, con taninos maduros y redondos, de largo y afrutado final, lo hace un vino ideal para acompañar comidas.

MARIDAJE

Pastas con salsa de champiñones, lasaña de berenjena, quesos maduros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol (%): 14°

pH: 3,54

Azúcar Residual (g/l): 2,2

Acidez Total (g/l): 5,0

Guarda: 12 meses de guarda en barricas de roble.



FOR THE
PLANET®
— MEMBER —

“VINOS CON PROPÓSITO”

Honramos el océano y sus playas como hábitat natural de nuestro ecosistema y nos preocupa mantenerlos lo más prístino posible, por lo que donamos el 1% de nuestras ventas a esta finalidad a través de ONG locales sin fines de lucro.



CONSUMIR SOLO MAYORES DE 18 AÑOS. EL EXCESO DE ALCOHOL PUEDE SER PERJUDICIAL, NO APTO PARA MUJERES EMBARAZADAS