

Los Vascos

CABERNET SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia DO Colchagua

Zona produttiva Colchagua Valley

Vitigno 100% Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno Suolo alluvionale di sabbia e argilla e Tosca, terreno duro formato da ceneri vulcaniche.

Vinificazione Il vino è prodotto secondo il metodo tradizionale di Bordeaux. Le uve sono poste in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione a temperatura controllata tra 25 e 27 C. È seguita da 10 a 15 giorni di macerazione, durante i quali sono effettuati diversi rimontaggi per consentire una estrazione delicata dei composti fenolici.

Invecchiamento Affinamento di 3 mesi in acciaio inox.

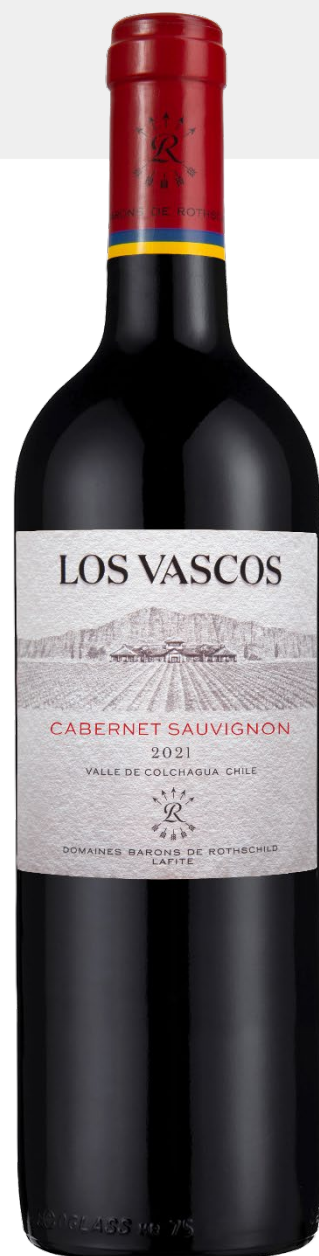
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante, vivo.

Profumo Naso intenso e complesso caratterizzato da note fruttate di ciliegia, fragola e prugna, armoniosamente miscelate con sentori di chiodo di garofano e noce moscata.

Sapore Corposo al palato con tannini freschi, morbidi e persistenti, uniti ad una piacevole acidità, producono un vino di facile beva, da condividere in occasioni speciali o da gustare quotidianamente.

Abbinamenti Si abbina alle preparazioni della cucina di terra a base di carne. Ottimo con la faraona al forno.



COLCHAGUA / CILE



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



ENOLOGO | MARCELO GALLARDO
E MAXIMILIANO CORREA



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

