POESÍA

VARIETAL

Description

Variedad: Cabernet Sauvignon
D.O.: Valle Central
Enólogo: Claudio Gonçalves
Embotellación: Por el productor
Alcohol: 13,0º

Viñedos

Las uvas provienen de nuestros viñedos en Villa Alegre, 285 kilómetros hacia el sur de Santiago, en el Valle del Maule. Las tierras están compuestas de ceniza volcánica y consisten en tierra entre arenosa y arcillosa. Los viñedos están plantados en lo plano y reciben excelente exposición solar. La producción por hectárea está controlada de forma cuidadosa de tal manera llegar a recibir vinos concentrados y elegantes.

Clima

La región Villa Alegre de Chile tiene clima mediterráneo. Las lluvias en invierno con bondadosas y los veranos son secos con marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, permitiendo que las uvas obtengan desarrollo tánico, aromas y color excelentes.

Vinificación

Las uvas de Cabernet Sauvignon se cosecharon a mano a mediados de abril. El mosto se fermentó en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 26º y 28ºC durante un periodo de siete días. Antes de embotellar, el vino está estabilizado y filtrado cuidadosamente para preservar todas las características de la fruta.

Notas de Nuestro Enólogo

Nuestro Cabernet Sauvignon es de color brillante rubí-violeta. El vino nos recuerda de frutas rojas con toques a pimienta y a mermelada. En boca, es suave y redondo con taninos dulces y sedosos. Un gran acompañante a carne asada o a la parrilla; y, con quesos maduros.

Temperatura Recomendada para Servir

Entre 16ºC y 18ºC