

http://www.unahectarea.cl/?o=1ha_es_lgcs



LINEA GARAGE RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2009

1. Nombre del vino: Garage de Una Hectárea.
2. Año de cosecha: 2009
3. Valle (s): Valle del Maule.
4. Composición varietal: 100 % Cabernet Sauvignon.
5. Rendimiento en kilos por hectárea: 9 mil kilos de uva.
6. Alcohol: 13,50. %
7. Fecha de cosecha: Entre el 20 de Marzo y el 5 de Abril.
8. Vinificación: En pequeñas cubas de acero inoxidable desde 3.000 a 18.000. Litros de capacidad.
9. Guarda: 100% del vino tuvo crianza en barricas, siendo las principales tonelerías Seguin Moreau, Radoux, Nadalie, Sylvan. 1/3 de barricas nuevas. 1/3 de un uso y 1/3 de dos usos. Tiempo de guarda: 10 meses.
10. Fecha de embotellado: Marzo de 2010.
11. Cantidad de cajas producidas: 750. Cajas.
12. Nombre del enólogo (s): Alejandro Hernández, Carolina Arnello.

GARAGE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Un genuino y puro Cabernet Sauvignon, para usted que busca la personalidad de la fruta por sobre la madera, con intensa mineralidad y una estructura sólida y compacta, que refleja fielmente su lugar de origen. Moldeado por un clima mediterráneo y criado en los suelos pobres y arcillosos del valle del Maule.

NOTA DE CATA

Excelente en la nariz, con mucha intensidad aromática, con abundante presencia de grosellas y regaliz, es muy expresivo, exuberante, se percibe muy nítidamente la fruta fresca, achocolatado, también algo especiado, con un fondo sutilmente balsámico y mentolado. En la boca se mantiene en su nivel y estilo. Ataca con suavidad y dulzura, con una textura al mismo tiempo compacta y delicada. Es muy armonioso, su estructura es firme, su cuerpo es profundo y pleno, apareciendo hacia el final de boca un acento mineral. El grano de los taninos es otro punto positivo, los que se advierten redondos, sedosos y muy suaves con un final muy largo. Un genuino y puro Cabernet Sauvignon, para usted que

busca la personalidad de la fruta por sobre la madera, con intensa mineralidad y una estructura sólida y compacta, que refleja fielmente su lugar de origen. Moldeado por un clima mediterráneo y criado en los suelos pobres y arcillosos del valle del Maule.

TEMPERATURA & ARMONIA

Temperaturas de servicio: Para poder disfrutar de este vino en toda su plenitud, resaltando sus atributos, Línea Garage de Una Hectárea Cabernet Sauvignon debería ser servido entre 14 a 15 grados. Armonía dentro de la gastronomía: Ideal para acompañar masas, pastas, quesos suaves, carnes blancas, pato o preparaciones típicas regionales como charquicán, pantrucas o humitas (Chile), risotto de champiñones, lasañas, carpaccio de carne (Italia) o los platos típicos brasileiros, tales como feijoada, feijão tropeiro o el tradicional “churrasco”.

Jantar com a Turma dos Comunitários, na Barolo Trattoria, em 09/02/2012.