

<http://www.casaspatronales.com/?p=398&lang=es>



## CASAS PATRONALES CABERNET SAUVIGNON 2008

### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal :** 100% Cabernet Sauvignon  
**Área Geográfica:** San Clemente, Valle del Maule

**Grado Alcohólico:** 13,6%Vol  
**Acidez Total :** 4,25 g/L (expresado en Ácido Sulfúrico)  
**Azúcar Residual:** 2,12g/L  
**pH:** 3,45

**Potencial de Guarda:**  
Cuatro a seis años.

### Vinificación:

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas cuidadosamente a mano. Una maceración fría se hizo por siete días a 5 °C. La fermentación alcohólica se realizó en estanques de acero inoxidable a 27 °C con levaduras seleccionadas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas francesas haciéndose una guarda total de doce meses en barricas.

### Comentarios del Enólogo:

Atractivo color rojo rubí de gran intensidad. De aromas complejos, con notas dulces y frescas, frutos negros secos se mezclan con las finas notas tostadas aportadas en la crianza. Un paladar de entrada suave donde los taninos maduros llenan la boca, pimienta negra, ciruelas secas y suave vainilla otorgan un largo y persistente final de boca.

### Maridaje:

Disfrútelo con todo tipo de carnes, especialmente con carnes rojas a la parrilla bien condimentadas, también es excelente con quesos fuertes y cremosos. Servir entre 16°C y 18°C .

### CABERNET SAUVIGNON

El Valle del Maule, terroirs con altos porcentajes de arcilla definen el carácter mineral de nuestros vinos. Las frías brisas nocturnas de la Cordillera de Los Andes abrazan nuestros viñedos, aportando altas oscilaciones térmicas. Así, sus intensos colores, frescas frutas, alta concentración y madurez tánica entregan un buen balance al paladar.

Atractivo color rojo rubí de gran intensidad. De aromas complejos, con notas dulces y frescas, frutos negros secos se mezclan con las finas notas tostadas aportadas en la crianza. Un paladar de entrada suave donde los taninos maduros llenan la boca, pimienta negra, ciruelas secas y suave vainilla otorgan un largo y persistente final de boca.

PROVA DA SAFRA 2007

*Bistecas suínas grelhadas e pastas de grão de bico e de berinjela.  
Jantar em 02/03/2012.*