

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



RESERVA PRIVADA CABERNET SAUVIGNON 2009

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal : 100% Cabernet Sauvignon

Área Geográfica: San Clemente, Valle del Maule

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.

Potencial de Guarda: 5 a 6 años

Grado Alcohólico: 14,7% Vol

Acidez Total : 3,92 g/L (expresado en Ácido Sulfúrico)

Azúcar Residual: 2,59 g/L

pH: 3,48

*Macarrão à Carbonara. Mousse de chocolate com castanhas e passas.
Jantar com a Turma da Praia, na Barreirinha, em 20/04/2012.*