

RESERVA

VIÑA VENTISQUERO

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2012



VIÑEDO

Variedad: 85 % Cabernet Sauvignon - 15 % Syrah.

Viñedos de origen: Valle de Maipo.

Suelo: Granítico y pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.

Vendimia: La cosecha se realizó desde el 15 al 26 de Abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados.

VINO

Vinificación: Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.

Guarda: El 70% de este vino se dejó con guarda en encina francesa durante 10 meses, para luego permanecer en botella por 4 meses.

Datos Técnicos: Alc/Vol: 13,5%GL; pH: 3,59; Azúcar Res: 2,53 g/L; Acidez: 4,7 g/L (Ac. Tartárico).

Potencial: Se puede guardar hasta 7 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo.

Aroma: Expresivo e intenso en frutas rojas y negras frescas, especialmente del tipo berries como frutillas, frambuesas, arándanos y cassis que se mezclan con aromas de pimienta negra, caramelo, tabaco y chocolate.

Boca: De cuerpo equilibrado, buena estructura y acidez presente, con taninos maduros. Final frutal, largo y persistente.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16° C. Acompaña quesos maduros, carnes grilladas y platos bien condimentados.

www.ventisquero.com

Safra 2012. Jantar em 21/04/2016.