



CABERNET SAUVIGNON



Productor: Viña El Huique
Varietal: Cabernet Sauvignon
Origen: Valle de Colchagua

Viñedos

Los viñedos están plantados en suelos arcillosos y profundos. Los riegos controlados, el manejo adecuado de canopia y la descarga de racimos permiten obtener uvas concentradas y taninos maduros.

Vinificación

Las uvas, cosechadas a mano, son transportadas en carros de 3 Toneladas. Luego son despalilladas y rotas para ponerlas en estanques de acero inoxidable. Inmediatamente se inicia la fermentación con levaduras seleccionadas, durante la cual se remontan los mostos 3 veces al día para extraer el color y los taninos. La temperatura durante la fermentación alcohólica es mantenida entre 26-30 grados Celsius. Después se sobre macera por 6 días para conseguir una buena extracción final.

Notas de cata

- Color rojo intenso y brillante.
- En nariz es frutoso, con aromas a frutas silvestres, grosellas y cassis.
- En boca es fresco, frutoso que se complementan con taninos suaves y llenos de sabor.