



RAVANAL

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON

Nota de Cata

Vibrante color rojo rubí con aroma a frutillas y ciruelas maduras. Bien estructurado, con suaves y elegantes taninos madurados por 8 - 10 meses en barricas de Roble Francés y Americano, que le otorgan complejidad adicional y elegancia. Delicioso con carnes rojas, barbecue y quesos maduros.

-  Variedad : Cabernet Sauvignon
-  Región de origen : Valle de Colchagua
-  Suelo: Profundo, franco arcillo-limoso con riego por goteo.
-  Altitud: 250 m s. n. m.
-  Clima: Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.
-  Conducción del viñedo: Espaldera vertical alta.
-  Fecha Cosecha: 3° y 4° semana de Abril.
-  Contenido alcohólico: 13,5 % v/v