



RAVANAL

**GRAN RESERVA
CABERNET
SAUVIGNON**

Nota de Cata

Especial selección de vino, ha permanecido por 12 meses en barricas de Roble Francés y Americano. Su profundo color rojo rubí, se complementa agradablemente con aromas a frutas rojas maduras, vainilla, chocolate y notas de tabaco. Taninos suaves, equilibrado y con muy buena estructura y persistencia. Excelente con todo tipo de carnes rojas.

-  **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:** 4° semana de Abril
-  **Contenido alcohólico:** 13,5 % v/v

Safra 2018. Jantar em 16/05/2021.