

TRIPANTU

CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Variedade:

100% Cabernet Sauvignon

Denominação de Origem:

Valle Central

Vinhedos:

Uvas de vinhedos localizados na zona central do Chile. Estabelecido em solos argilo-graníticos, de fertilidade média e com clima temperado com estação seca prolongada.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente com uma maceração a frio durante 5 dias e fermentadas entre 24 ° -28 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Depois é feito uma maceração pós-fermentativa de 5 dias. Assim que finalizada, o vinho é transferido para de carvalho americano e francês por 6 meses.

Composição do Vinho:

o Álcool	:	13 % v/v
Acidez Total	:	5,8 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,7

Notas de Cata:

Cor vermelha rubi profunda. No nariz tem notas de ameixa madura, nozes com notas de avelã tostada. Taninos intensos e suculentos com um bom final de boca.

Harmonização:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas com molho à bolonesa, bem como queijos maduros. Servir entre 16-18 ° C.

