

TRIPANTU

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA



Variedade:

100% Cabernet Sauvignon.

Denominação de Origem:

Valle del Maule

Vinhedos:

Uvas de vinhas localizadas no Vale do Maule. 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 feita uma maceração pós-fermentativa de 10 dias. Depois disso, o vinho é transferido para barricas de carvalho americano e francês por 12 meses.

Composição do Vinho:

o Álcool	:	13,5 % v/v
Acidez Total	:	5,6 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,7

Notas de Cata:

Cor vermelho cereja intensa. No nariz tem notas de amora madura, cassis e pimenta branca com notas a tabaco. Taninos intensos, suaves e suculentos, com um final delicado da boca.

Harmonização:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, embutidos, queijos maduros e javali. Servir entre 16-18 ° C.

