

TRIPANTU

CABERNET SAUVIGNON PREMIUM

Variedade:

85% Cabernet Sauvignon. 5% Malbec 5% Syrah e 5% Carmenere

Denominação de Origem:

Valle del Maule

Vinhedos:

Uvas de vinhedos localizados no Valle 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 12 dias. Assim que finalizada, o vinho é transferido para barricas de carvalho americano e francês durante 18 meses onde é realizada a fermentação maloláctica. Após isso é realizada a mistura final das diferentes variedades nas porcentagens já indicadas.

Composição do Vinho:

| | | |
|--------------|---|--------------------------|
| o Álcool | : | 14 % v/v |
| Acidez Total | : | 5,8 g/l Acido Tartárico. |
| PH | : | 3,75 |

Notas de Cata:

cor vermelha rubi profunda. No nariz tem notas frutas silvestres e pimenta preta. Taninos intenso, suaves e finos.

Harmonização:

Ideal para acompanhar cordeito, carne vermelha grelhada e ao forno, queijo de cabra madura. Servir entre 16-18 ° C.

