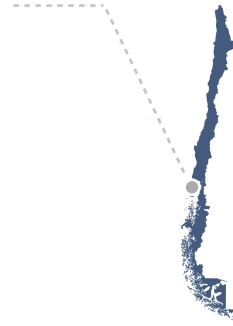




RESERVA | 2018

CABERNET SAUVIGNON

D.O CENTRAL VALLEY



## VINIFICACIÓN

Cuando las uvas llegaron a la bodega, fueron despalilladas, puestas en tanques de acero inoxidable e inoculadas con levaduras seleccionadas para comenzar la fermentación alcohólica. Esto tuvo lugar a temperaturas de entre 24 ° C y 28 ° C. Se utilizaron remontados diarios para extraer color y taninos, volviéndose menos intensos a medida que avanzaba la fermentación. Una vez finalizada la fermentación, el 100% del vino se envejeció en contacto con el roble para proporcionar cuerpo y complejidad.



### SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, como cordero, pato o caza y queso semiduro.



TEMPERATURA DE SERVICIO:  
15°C - 18°C.

### NOTAS DE CATA:

**Aspecto:** Rubí brillante.

**Nariz:** Aromas de fruta roja madura como frutillas y cerezas. También revela algunas notas de pimienta, té negro y toques de vainilla

**Boca:** Es un vino fácil de degustar, con una equilibrada acidez y una gran estructura, con taninos suaves y de agradable final.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,5%.

pH: 3,65.

Acidez total g/L (Tartárico): 4,8.

Azúcar residual (g/L): 2,9.