





Cabernet Sauvignon 2016

Denominación de origen

Valle Central

Clima templado de tipo mediterráneo con gran amplitud térmica. Los suelos varían desde francoarenosos a arcillosos, de pedregosidad, humedad y altitud variables.

Información de cosecha y vinificación

La vinificación está orientada a realzar los sabores y aromas típicos de la variedad, obteniendo vinos frescos, frutosos, de taninos suaves y amistosos.

Descripción del vino

Color: rojo rubí con reflejos violetas.

Aroma: frutillas y ciruelas maduras, aromas dulces y final especiado.

Sabor: frutos rojos, taninos suaves, de final dulce y agradable.

Temperatura de consumo: 16-18°C

Maridaje: carnes rojas, solomillo de cerdo y empanadas de carne.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3.47

Acidez Total: 3.43 g/L. tartaric acid

Azúcar Residual: 5.82 g/L.



V i S T ↑ M ∧ R

VISTAMAR

BRISA

Cabernet Sauvignon

Valle Central

Wine of Chile