

VIÑA VISTAMAR Reserva Cab. Sauvignon



VARIETALES:

Cabernet Sauvignon

D.O.: Valle del Maule

ORIGEN

Las uvas para este vino provienen del Valle del Maule. Allí los suelos son predominantemente aluviales, con presencia de gravas y una importante matriz arcillosa. Los viñedos están conducidos en espaldera vertical y la poda es en Guyot doble. El riego por goteo es fundamental para controlar la madurez de las uvas y el vigor del viñedo.

VINIFICACIÓN

Una vez cosechadas, las uvas se muelen dejando aproximadamente un 20% de granos enteros. Luego se someten a una maceración pre-fermentativa en frío por tres días para lograr una mayor extracción de aromas.

NOTA DE CATA:

COLOR: Burdeos con matices rubíes.

AROMA: recuerda frutos negros como maqui y arándano, además de frutos rojos como guindas y frambuesas, con notas dulces de vainilla y tabaco fresco.

SABOR: en boca presenta una buena estructura y un cuerpo medio, con sabores frutales, de chocolate negro y café, con una agradable persistencia.

MARIDAJE:

Carnes rojas a la parrilla, aves de caza, estofados, legumbres y cazuelas.

ANÁLISIS:

Alcohol: 13.5%, pH: 3.53

Acidez total: 3.39 g/l

Azúcar Residual: 5.42 g/l