

VIÑA VISTAMAR Brisa Cabernet Sauvignon



VARIETALES:

Cabernet Sauvignon

D.O.: Valle Central

ORIGEN

Valle central. Presenta un clima templado, de tipo mediterraneo con una gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos y pedregosos, con humedad y altitud variables.

VINIFICACIÓN

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

NOTA DE CATA:

COLOR: rojo rubí con reflejos violetas

AROMA: frutillas y ciruelas maduras, con toques especiados

SABOR: frutos rojos, taninos suaves, con un final dulce y agradable.

MARIDAJE:

Carnes rojas, solomillo de cerdo y empanadas de carne

ANALÍTICA:

Alcohol: 13%, pH: 3.55

Acidez total: 3.39 g/lit

Azúcar Residual: 4.84 g/lit

PRESENTACIONES:

375 ml & 750ml