



Vuelo Mágico

CABERNET SAUVIGNON | 2017

VALLE DEL MAIPO

ORIGEN

Suelo: origen aluvial, con textura franca y alta concentración de piedras pequeñas o gravas.

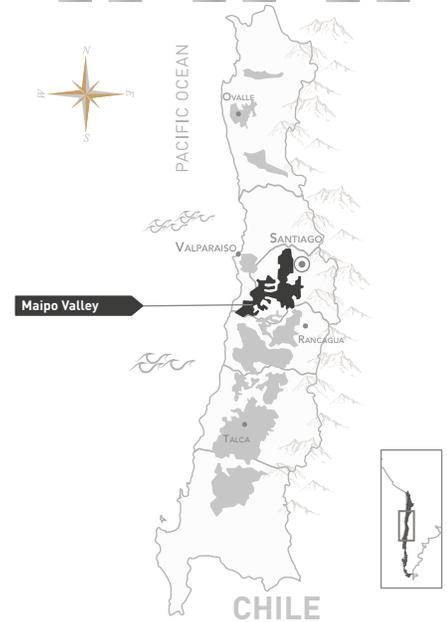
Clima: mediterráneo con influencia de las frescas brisas cordilleranas.

Cosecha: Manual, con selección óptica de bayas.

VINIFICACIÓN

Fermentación: se fermenta en estanques de acero inoxidable entre 26° y 28°c por 15 días.

Guarda: En barrica de roble frances por 18 meses.



NOTAS DE CATA

Color: De color púrpura oscuro, intenso y brillante, el vino presenta una gran concentración.

Aroma: En nariz muestra una madera finamente integrada, con aromas de frutos rojos. Frambuesas y tabaco, además de suaves notas de menta y de bosque nativo.

Sabor: De buen peso en boca, el vino entrega frutos rojos, notas de sotobosque y de pimienta, además de taninos firmes y largos.

Sugerencia de Maridaje: Recomendado para carnes rojas bien sazonadas.

T°: 18° - 20°C.

Origen:
Valle del Maipo

Cepa:
Cabernet Sauvignon

Análisis:
Alcohol: 14
pH: 3.5
Acidez total: 4.2 g/L
Azúcar Residual: 6 g/L

2017