

VERAMONTE

CABERNET SAUVIGNON 2015



EXPRESIVO. INTENSO. PODEROSO.

Denominación de origen: Valle de Colchagua

Ubicado entre la Cordillera de la Costa y el océano Pacífico, nuestro viñedo de Marchigüe se encuentra a sólo 45 kilómetros de la costa en una de la zonas más frías del valle de Colchagua. Dada su influencia marítima, las temperaturas son moderadas en verano, con noches frescas. Nuestros viñedos se caracterizan por sus suaves lomajes con suelos únicos de granito descompuesto y arcilla roja.

Cosecha: 2015

Una temporada cálida en el valle de Colchagua, con rendimientos menores que un año normal, dando paso a gran concentración y estructura. Como resultado obtuvimos excelente calidad e intensidad de sabores.

El vino:

Aromas a fruta negra madura y pimienta negra son complementados con sabores a cassis y suaves notas a especias, con un final largo y aterciopelado.

Notas del enólogo:

Posterior al despalillado, las uvas son maceradas en frío durante 5 días en estanques abiertos de acero inoxidable y fermentadas con levaduras nativas. Después de la fermentación primaria, el vino macera con su hollejo durante otros 10 días para lograr una mayor suavidad e intensidad de los sabores. Finalmente el vino se traspasa a barricas de roble neutro para envejecer durante 8 meses.

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14%

Guarda: 8 meses en barricas neutras

