

# VERAMONTE

## CABERNET SAUVIGNON 2016

VALLE DE COLCHAGUA

### EXPRESIVO. INTENSO. PODEROSO.

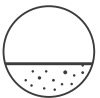
*Aromas de fruta negra, cuero y vainilla se complementan con sabores a cassis y suaves notas a especias, con un final largo y aterciopelado.*



Nuestro viñedo de Marchigüe está ubicado a 45 kilómetros de la costa en el valle de Colchagua, entre la cordillera de la Costa y el océano Pacífico.



Dada su influencia marítima, las temperaturas son moderadas en verano, con noches frescas.



Los suelos únicos de nuestro viñedo son de granito descompuesto y arcilla roja.



### COMPOSICIÓN

100% Cabernet Sauvignon

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Posterior al despalillado, las uvas son maceradas en frío durante cinco días en estanques de acero inoxidable y fermentadas con levaduras nativas. Después de la fermentación alcohólica, el vino macera con sus pieles durante otros diez días para lograr una mayor suavidad e intensidad de los sabores. Finalmente el vino se trasiega a barricas de roble neutro para envejecer durante ocho meses.

### COSECHA 2016

Las precipitaciones se concentraron entre junio y septiembre, y las lluvias de primavera fueron muy beneficiosas para el crecimiento de las vides. Las temperaturas extremas fueron moderadas, dando paso a una menor amplitud térmica, y permitiendo que las uvas madurasen en forma pausada. El resultado fue una fantástica intensidad de sabores y vinos balanceados, con taninos suaves y redondos.



16° C



CARNES DE VACUNO Y CODERO,  
EMPANADA DE PINO



ALCOHOL  
13,5°



8 MESES EN  
BARRICA NEUTRA



PH  
3,69 G/L



AZÚCAR RESIDUAL  
1,54 G/L



ACIDEZ  
3,03 G/L