

CHONO®

Single Vineyard

CABERNET SAUVIGNON 2018

VALLE DEL MAIPO

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí con matiz rubí brillante y profundo. Alta intensidad aromática de frutas rojas como cerezas y frutilla, entrelazadas con notas a regaliz, cassis, hoja de laurel, algo de menta, notas de moka y roble tostado. Paladar de elegante concentración, y suave volumen, con taninos maduros y redondos, de largo y afrutado final, lo hace un vino ideal para acompañar comidas.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Las uvas se cosecharon a mano y fueron trasladadas a la bodega en Peralillo. Macerado en frío por 5 días y luego fermentadas en estanque de acero inoxidable, con periódicos pisoneos. El vino fue trasegado posteriormente a barricas de roble francés nuevas y usadas de 300 y 500 litros, además de fudre de 3.000 litros de roble francés por 14 meses. El vino fue filtrado por 3 micras previo al envasado.

MARIDAJE

Carnes rojas, carnes de caza (jabalí, ciervo, conejo), cordero, empanadas de pino, pastas con guisos, quesos maduros.

INFORMACION TÉCNICA

Composición: 93% Cabernet Sauvignon, 4% Syrah y 3% Carmenère

Alcohol: 14°

pH : 3,47

Azúcar Residual: 2,8 g/l

Acidez Total : 5,7 g/l

Guarda: 12 meses de guarda en barricas de roble francés de segundo uso.

Barricas: 1 año en barricas de roble francés.



Consumir solo mayores de 18 años. El exceso de alcohol puede ser perjudicial. No apto para embarazadas