



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979

Chile

CORDILLERA CABERNET SAUVIGNON 2021

A linha Cordillera está focada em mostrar a melhor expressão de uma variedade em um vale específico. No caso deste Cabernet Sauvignon foi selecionado o Valle de Maipo, especificamente a zona cordilheira de Pirque, reconhecida no Chile pela qualidade de seus vinhos tintos.



VISUAL

Escuro e intensa cor rubi.



AROMA

Requintado aroma com notas clássicas de frutas silvestres, amoras e toques de couro



PALADAR

Ao paladar tem uma grande elegância, de taninos suaves e um sabor residual de frutas e especiarias, que finaliza com notas de pão tostado.



CASTAS

100% Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

Tempo de maceração: 17 dias. Tipo de fermentação: fermentação alcoólica em depósitos de aço inoxidável. Fermentação malolática 100% em barricas de carvalho Francês. Tempo de fermentação: 9 dias. Temperatura de fermentação: 23 ° C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5%

Estágio: Barricas de carvalho francês e fure de madeira alemã, durante 18 meses. 1% barricas novas, 3215 fudres de primeiro uso, 67% barricas de segundo ou mais usos.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 448 | EAN: 8410113006639