

CORDILLERA CABERNET SAUVIGNON 2023

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

Cor rubi escura e intensa.



Aroma

Aroma requintado com notas clássicas de frutos silvestres, amoras e notas de couro.



Paladar

No paladar, é extremamente elegante, com taninos suaves e um final persistente de fruta e especiarias, terminando com notas de pão torrado.

Castas

100% Cabernet Sauvignon

Vinificação

Tempo de Maceração: 20 dias

Tipo de Fermentação: Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável. Fermentação 100% malolática em barricas de carvalho francês.

Tempo de Fermentação: 9 dias

Temperatura de Fermentação: 24°C

Envelhecimento: Em barricas de carvalho francês e foudres de carvalho alemão por 18 meses. 2% barricas novas, 15% foudres de primeiro uso, 45% foudres de segundo uso, 38% barricas de segundo uso ou mais.

Informação técnica

Álcool: 14%

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 448 | EAN: 8410113006639