



WINE OF CHILE

# QUINTA LAS CABRAS

Es un homenaje a la forma de vivir que tenían antiguamente las primeras familias en Las Cabras, lugar cercano al Valle de Peumo DO Valle de Cachapoal. Las "Quintas", eran casonas familiares donde se escribieron innumerables historias, vivieron diferentes generaciones, apasionados por la tierra y es donde dieron inicio a la elaboración de vino en la zona. El vino Quinta las Cabras es una invitación a reencontrarse con nuestras raíces y la esencia del origen.

## CARMENÈRE 2021

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal

100% Carmenere



### Maduración

Las uvas son cosechadas, despalilladas y molidas mecánicamente. El mosto se bombea a un tanque de fermentación, seguido por la aplicación de levaduras seleccionadas. Durante la fermentación, se hacen remontajes abiertos para mejorar la frutuosidad, manteniendo controlada la temperatura a 26-28 ° C durante 7-10 días. Parte de esta mezcla se sometió a la técnica de micro oxigenación. La fermentación maloláctica se produce de forma natural.



### Nariz

Aromas a frutas negras maduras, moras y ciruelas



### Paladar

Entrada dulce y compleja, jugoso y suave en el paladar medio. Final largo y limpio. Concentración media y bien equilibrado.



### Maridaje

Este vino es excelente con carnes rojas ligeras, blancas, pastas y quesos. Servir a 16 ° -18 ° C.



### Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C



ALC/VOL: 13,0% MR: 3,6  
ACIDEZ: 5,2 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,79

[www.quintalascabras.cl](http://www.quintalascabras.cl)