



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.

CABERNET SAUVIGNON 2021

Denominación de Origen	Peumo, Valle del Cachapoal
------------------------	----------------------------

100% Cabernet Sauvignon



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

Madura e intensamente afrutado con frutas rojas y negras, cassis, ciruelas y cerezas.



Paladar

Complejo y medianamente dulce al entrar. Jugoso y estructurado paso por boca con cassis y frutos rojos. Acabado limpio y largo.



Maridaje

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



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C



ALC/VOL: 13,0 % MR: 2,23
ACIDEZ: 5,45 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,69