



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.

SAUVIGNON BLANC 2021

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal

100% Sauvignon Blanc



Maduración

Las uvas son cosechadas a máquina durante la noche para preservar los aromas y sabores a fruta. Luego de la molienda, las uvas son maceradas en frío (a 8-10°C, durante 4-6 horas) con el fin de extraer los compuestos aromáticos varietales del orujo de las uvas. El jugo es clarificado antes de la fermentación por sedimentación natural (10°C). Una vez clarificado, el jugo es bombeado a otra cuba donde se inocula con levadura seleccionada. La temperatura de fermentación es de 12-14°C y el tiempo es de 21-30 días.



Nariz

Notas de pomelos jugosos, manzana verde, y grosella silvestre. También suaves notas de menta y frutas tropicales como guayaba.



Paladar

Fresco, joven con una agradable acidez.



Maridaje

Servir levemente helado (10°-12°C). Perfecto con delicados pescados o frutos del mar (jaiba, camarones, trucha, ostras); acompañados de vegetales. Muy bueno para acompañar ensaladas de pasta, como aperitivo junto con distintos tipos de queso de cabra, y con platos a base de aves. Inigualable para disfrutar con deliciosos platos de cocina asiática e India medianamente picantes.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C



ALC/VOL: 12,0 % AZÚCAR RESIDUAL: 2 G/L
ACIDEZ: 6,25 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,14