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.

Sparkling Wine Chardonnay – Brut

Denominación de Origen	DO Cachapoal Valley
98% Chardonnay - 2% Pinot Noir	

Toma de espuma

La toma de espuma se realiza mediante segunda fermentación en tanque cerrado (Método Charmat), siendo criado sobre sus lías durante 3 a 4 meses. Si bien es un rico vino para tomar de inmediato, como vino joven, también puede ser guardado en cava por dos años desde la cosecha, en un lugar con adecuada climatización y oscuridad. Consumir una vez abierto.

Nariz

Delicada con un extraordinario balance de complejidad y fineza, con aromas cítricos, manzanas verdes, peras y duraznos.

Paladar

De entrada suave y voluminosa, resalta su complejidad, frutosidad y frescura.

Maridaje

Servir helado (8º-10ºC). Excelente para maridar caviar, salmón ahumado y mariscos. También combina muy bien con entradas cuyo principal ingrediente es salado, como tocino, prosciutto o tomates deshidratados. Se aconseja asimismo probar este vino con pescado al horno, aves, ternera preparados de distintas formas, y con quesos suaves.

ALC/VOL: 12 % **AZÚCAR RESIDUAL:** 6,5 G/L **PH:** 3,40

www.quintalascabras.cl