



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 Rose - Brut

Denominación de Origen

DO Cachapoal Valley

100% 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 buen vino para tomar de inmediato, como vino joven, también puede ser guardado en cava por dos años desde la cosecha. Consumir una vez abierto.



Nariz

Atractiva nariz, con exquisitos aromas de frutillas silvestres, frambuesas y cerezas.



Paladar

Creemoso y suave en boca, con una intensa expresión de frutos rojos. Elegante, persistente y equilibrado.



Maridaje

Un vino versátil para disfrutar al aire libre. Marida muy bien con queso brie, jamón, salmón ahumado, ensaladas, verduras grilladas, y berries cubiertos con chocolate. También es un socio perfecto de la comida japonesa y tailandesa. Servir a una temperatura de 8-10°C.

ALC/VOL: 12 % AZÚCAR RESIDUAL: 8,0 G/L PH: 3,3

