



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.

R E S E R V A  
C H A R D O N N A Y  
2 0 1 9

Denominación de origen

DO Cachapoal Valley

93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc



### Maturation

Estas uvas especialmente seleccionadas se cosechan a máquina por la noche, mientras aún están frías, para preservar los sabores de frutas frescas. El mosto se macera a 10 ° C durante 5-12 horas para potenciar los aromas varietales. La fermentación alcohólica se controla cuidadosamente a temperatura a 14 ° C, para lograr sabores limpios, frescos y afrutados y potenciar los aromas asociados a la variedad. El 35% de la mezcla se mantuvo en duelas de roble francés durante 6 meses.



### Nose

Fresco y afrutado. Notas de piña, peras con un toque de vainilla.



### Palate

Refrescante y seco, con frutos amarillos, largo profundo y equilibrio a roble. Final largo.



### Food Matches

Acompaña finos rollos de sushi de salmón y pulpo, platos a base de cangrejo, langosta y vieira. Ideal para acompañar ensaladas verdes y tomates asados. Se recomienda servir frío entre 10-12 ° C.

ALC/VOL: 13,1% AZÚCAR RESIDUAL: 2,5 G/L  
ACIDEZ: 5,4 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,45



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