



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 A R M E N E R E 2 0 1 9

Denominación de Origen

DO Cachapoal Valley

100% Carmenere



Maduración

Las uvas son cosechadas, despalilladas y molidas mecánicamente. El mosto se bombea a un tanque de fermentación y se inoculan con las levaduras seleccionadas, manteniendo controlada la temperatura a 28°C durante 15 días. El prensado tiene lugar cuando se extrae la cantidad necesaria de color, sabor y tanino. El vino de prensado se mantiene separado. La fermentación maloláctica por lo general se produce de forma natural. El vino es envejecido durante 6 meses en madera de roble francés



Nariz

Aroma intenso de ciruelas maduras y moras, con notas de café moka y chocolate negro.



Paladar

Suave y aterciopelado con sabor a fruta exuberante, con una acidez suave y buen peso.



Maridaje

Platos de carne roja, pollo con salsas condimentadas, lomo de cerdo, pato, pastas y quesos.

ALC/VOL: 14% ACIDEZ: 5,1 g/l (en ácido tartárico)
PH: 3,59 MR: 2,43 G/L

