



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.

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2019

Denominación de Origen

DO Cachapoal Valley

100% Cabernet Sauvignon



Maduración

Las uvas son cosechadas, despalilladas y molidas mecánicamente. El mosto se bombea a un tanque de fermentación y se siembra con levaduras seleccionadas, manteniendo controlada la temperatura a 28°C durante 10-15 días. El vino de prensado se mantiene separado. La fermentación maloláctica se produce de forma natural. El vino es envejecido durante 6 meses en madera de roble Frances.



Nariz

Fruta madura, notas de ciruela y cassis.



Paladar

Concentrado y Frutoso, con una textura suave y sedosa. Taninos elegantes y fruta concentrada.



Maridaje

Carnes rojas asadas, chuletas de cordero, guisos, quesos maduros.

ALC/VOL: 13,5% ACIDEZ: 5,84 g/l (en ácido tartárico)
PH: 3,56 MR: 2,43 G/L

