



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.

## *Sparkling Wine Chardonnay - Brut*

Denominación de Origen

DO Cachapoal Valley

100% Chardonnay



### Toma de espuma

La toma de espuma se realiza mediante segunda fermentación en tanque cerrado (Método Charmat)



### Nariz

Atractiva fresca, frutal, con aromas de cítricos, manzanas verdes y pomelo.



### Paladar

Muy refrescante y suave en el paladar, con persistentes sabores a fruta y un final de equilibrada acidez.



### Maridaje

Este vino es delicioso como aperitivo, y se puede disfrutar con platos de pescado y mariscos de todo tipo, ensaladas de verano, sushi y sashimi. Servir a temperatura entre 6 a 8°C.

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.

ALC/VOL: 12 %    AZÚCAR RESIDUAL: 10 G/L  
ACIDEZ: 6,2 g/l(en ácido tartárico)    PH: 3,40

