



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 Rosé - Brut

Denominación de Origen

DO Cachapoal Valley

60% Pinot Noir, 20% Syrah y 20% Cabernet Sauvignon



Toma de espuma

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



Nariz

Intensos aromas a frutillas y cerezas rojas con notas especiadas.



Paladar

Fresco y con buen volumen, apareciendo notas a frutillas salvajes y manzanas rojas.



Maridaje

Este vino es delicioso como aperitivo, y se puede disfrutar con pescados, ensaladas, verduras salteadas y carne de pollo y de pato. Servir a temperatura entre 8-10°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: 6,3 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,23



www.quintalascabras.cl