



VENTISQUERO

*Espíritu Desafiante*



# CLÁSICO

## CABERNET SAUVIGNON 2019

### VIÑEDO

**Variedad:** 85% Cabernet Sauvignon - 15% Syrah.

**D.O:** Valle Central.

**Suelo:** Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.

**Vendimia:** La vendimia 2019 se caracterizó por tener temperaturas frescas en el mes de enero, desde mediados de febrero y abril fue relativamente más alta, hasta el momento de la cosecha, lo que permitió una madurez óptima de las uvas, en un estilo fresco y aromático.

**Cosecha:** La cosecha de los racimos se realizó entre el 01 al 30 de Abril, una vez que las características organolépticas, aromas y taninos de las uvas se encontraban en su mejor momento.

### VINO

**Fermentación:** Los racimos fueron transportados a bodega, a continuación el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 26-28°C

**Guarda:** El 30% de este vino se dejó reposar durante 4 meses en madera de encina francesa y americana, para luego permanecer en botella por 6 meses.

### Datos técnicos:

Alc/Vol: 12.5% GL

pH: 3.72

Acidez: 5.11 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 3.85 g/L

**Potencial de Guarda:** Se puede guardar hasta 4 años.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí

**Aroma:** Fruta roja fresca como frambuesas y frutillas, arándanos y cassis matizados con notas de vainilla y chocolate.

**Boca:** Buen cuerpo y acidez equilibrada, con taninos maduros, y un buen balance entre la fruta y la madera en su retrogusto.

### GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para quesos maduros, carnes rojas, pato y cordero al horno.