



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



CLÁSICO

CABERNET SAUVIGNON 2018

VIÑEDO

Variedad: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Syrah.

D.O: Valle Central.

Suelo: Graníticos y pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 mt.

Vendimia: La vendimia 2018 se caracterizó por tener temperaturas medias al inicio de la temporada, las cuales se mantuvieron con noches muy frescas hasta el momento de la cosecha, lo que permitió una madurez larga y pausada de las uvas.

Cosecha: La cosecha de los racimos se realizó entre el 04 de Abril al 08 de mayo, 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: 3,78

Acidez: 4,02 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 3,8 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.