



VENTISQUERO

Espíritu Desafiante



CLÁSICO

Cabernet Sauvignon 2020

VIÑEDO

Varietal: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Syrah.

D.O.: Valle Central.

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

Vendimia: Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. En los meses de Febrero y Marzo las temperaturas se mantuvieron medias a altas, lo que finalmente adelantó la cosecha respecto de un año normal en alrededor de 10 a 12 días. Sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 27 de febrero al 8 de Abril momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático.

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.

Crianza: 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: 13.0% GL

pH: 3.75

Acidez: 5.24 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 2.34 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.