

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Cosecha: 2022

Denominación de Origen: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedad: Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13°

Cosecha

Las uvas se cosechan la primera quincena de abril.
Provenientes del viñedo San Juan.

Vinificación

Las uvas orgánicas son transportadas a la bodega de forma separada y en la bodega se realiza una vinificación en estanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica es de 25° a 28° C por un período de 7 a 10 días.

Las levaduras son seleccionadas y cumplen con toda la certificación orgánica.

Notas de Cata

Color rojo rubí intenso. En nariz tiene aromas a ciruela seca, casis y guinda seca con un toque especiado al final. En boca tiene una entrada redonda, amable, taninos redondos y suaves, acidez equilibrada y longitud media-alta. Tiene un largo y persistente final.