

MARCHILE



Pais : Chile

D.O.: Valle de Colchagua

Variedad : Cabernet Sauvignon

Cosecha : 2022

Alcohol: 13.5°

Cosecha

Las uvas son cosechadas durante las primeras semanas de abril cuando alcanzan su madurez óptima.

Vinificación

Las uvas son transportadas a la bodega, despalilladas y fermentadas en tanques de acero inoxidable durante 7 a 10 días con temperaturas controladas que no superan los 28 ° C. Tras este proceso, se realiza la fermentación maloláctica de forma totalmente natural suavizando el vino.

Notas de Cata

Color rojo rubí brillante con reflejos azulados. En nariz es un vino expresivo de carácter afrutado. Presenta intensos aromas a frutos rojos maduros como ciruelas y frambuesas. En boca tiene acidez media y taninos suaves. Con un largo y persistente final.