



# TIERRUCA



**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.