

MARCHILE



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Cabernet Sauvignon

Colheita: 2022

Álcool: 13,5°

Colheita

As uvas são colhidas nos primeiros quinze dias de março, quando atinge sua maturação ideal.

Vinificação

Fermentado em tanques de inox, durante 7 a 10 dias com temperatura controlada entre 25° a 28° C. A fermentação maloláctica é feita de forma totalmente natural.

Notas de degustação

Cor vermelho rubi brilhante com reflexos azulados. No nariz é um vinho expressivo com caráter frutado. Apresenta aromas intensos a frutos vermelhos maduros como ameixas e framboesas. No paladar apresenta acidez média e taninos macios. Com um final longo e persistente.