

CHONO®

Single Vineyard

CABERNET SAUVIGNON 2021

VALLE DEL MAIPO

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí con matiz rubí brillante y profundo. Alta intensidad aromática de frutas rojas como cerezas y frutilla, entrelazadas con notas a regaliz, cassis, hoja de laurel, algo de menta, notas de moka y roble tostado. Paladar de elegante concentración, y suave volumen, con taninos maduros y redondos, de largo y afrutado final, lo hace un vino ideal para acompañar comidas y/o quesos.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Las uvas se cosecharon a mano y fueron trasladadas a la bodega en Peralillo. Macerado en frío por 5 días y luego fermentadas en estanque de acero inoxidable, con periódicos pisoneos. El vino fue trasegado posteriormente a barricas por 12 meses. El vino fue filtrado por 3 micras previo al envasado.

MARIDAJE

Carnes rojas, carnes de caza (jabalí, ciervo, conejo), cordero, empanadas de pino, pastas con guisos, quesos maduros.

INFORMACION TÉCNICA

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol (% vol.): 14°

pH: 3,54

Azúcar Residual (g/l): 2,2

Acidez Total (g/l): 5,0

Guarda: 12 meses de guarda en barricas de roble.



Consumir solo mayores de 18 años. El exceso de alcohol puede ser perjudicial. No apto para embarazadas