



ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2025

Desde 1934 y durante más de cuatro generaciones, nuestra familia se ha especializado en la producción de vinos que destacan por su sentido del lugar, pureza y equilibrio. Con esta idea en mente, llevamos a cabo prácticas de viticultura sostenible y métodos de vinificación tradicionales para conseguir vinos que nos representen fielmente como sus viñedos.



ORIGEN

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

VARIETADES

100% Cabernet Sauvignon.

CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

SUELO

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron manualmente cosechadas el 9 abril.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

21 días en contacto con sus pieles antes del prensado y, a continuación, el 25% del vino pasó 6 meses en foudres y el resto en tanques de acero inoxidable por 6 meses.

NOTAS DE CATA

Atractivo color rojo rubí y en nariz ofrece aromas de cassis y grosellas, con un suave toque de violetas. En boca es fresco y equilibrado, de cuerpo medio y textura suave. La fruta madura se integra bien con taninos redondos y una buena acidez, que aporta frescura a este Cabernet Sauvignon de Isla de Maipo.



Alcohol:
13,5%



Recomendación de guarda:
Listo para beber, y tener en guarda los próximos 5-6 años.



Decantación:
No es necesaria..



Temperatura de servicio:
15 - 16°C