



LEGADO CABERNET SAUVIGNON 2024

Los vinos de nuestra línea Legado proceden de parcelas seleccionadas en viñedos con características extraordinarias. Estos vinos que reflejan la esencia de sus regiones de origen y se destacan por su gran intensidad, carácter y elegancia.



ORIGEN

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

VARIETADES

100% Cabernet Sauvignon.

SUELO

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron manualmente cosechadas el 3 de abril.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Tuvo una maceración de 3 días en frío previo a la fermentación, que fue con levaduras no seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 22-24°C. Se maceró por 5 días luego de la fermentación alcohólica. Al término de la maceración se escurrió a fudres de 50 HL. La guarda en fudres fue de 16 meses.

NOTAS DE CATA

Un clásico vibrante del Maipo, de tonalidad violácea. En nariz ofrece aromas de flores frescas, violetas, tabaco, cassis y grafito, que dan paso a un paladar de cuerpo medio. La fruta madura se integra con taninos refinados y una acidez vivaz, logrando un equilibrio armonioso y un final suave y elegante



Alcohol:
12,5%



Recomendación de guarda:

Este vino está listo para beber ahora, pero ganará complejidad con su guarda durante los próximos 15 años.



Decantación:
No es necesaria..



Temperatura de servicio
16°C – 18°C