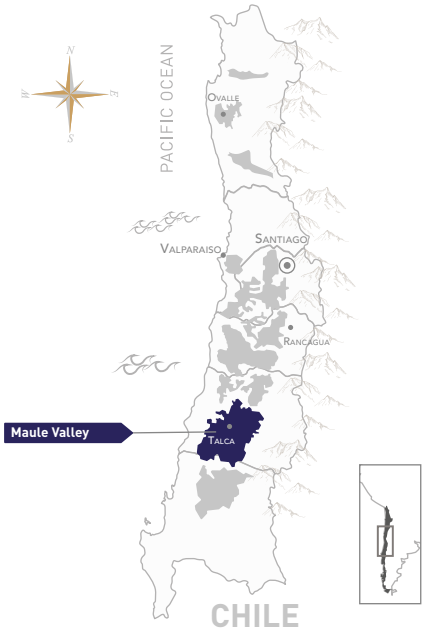
VISTAMAR

RESERVA

Cabernet Sauvignon | 2019
Valle del Maule



Viñedo

Las uvas para este vino provienen del Valle del Maule. Allí los suelos son predominantemente aluviales, con presencia de gravas y una importante matriz arcillosa. Los viñedos están conducidos en espaldera vertical, y la poda es en Guyot doble. El riego por goteo es fundamental para controlar la madurez de las uvas y el vigor del viñedo.

Vinificación

Una vez cosechadas, las uvas se muelen dejando aproximadamente un 20% de granos enteros. Luego se someten a una maceración pre-fermentativa en frío por tres días para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación, que se realiza con levaduras seleccionadas, dura alrededor de 15 días. Durante este período se realizan suaves remontajes diarios para la extracción de color y estructura del vino. La temperatura de fermentación se regula entre 25° y 28° C con el propósito de retener el carácter fresco de la fruta. Posteriormente, el vino realiza la fermentación maloláctica de forma natural, y se guarda en estanques de acero inoxidable. Un 25% de él se envejece durante seis meses en barricas previamente usadas hasta su envasado.

Nota de Cata

Color: burdeos con matices rubíes.
Aroma: recuerda frutos negros como maqui y arándano, además de frutos rojos como guindas y frambuesas, con notas dulces de vainilla y tabaco fresco.
Sabor: en boca presenta una buena estructura y un cuerpo medio, con sabores frutales, de chocolate negro y café, con una agradable persistencia.

Maridaje: carnes rojas a la parrilla, aves de caza, estofados, legumbres y cazuelas.
Temperatura de servicio: 16 - 18° C.

Origen:
Valle del Maule ✓

Cepa: ✓
Cabernet Sauvignon

2019 ✓

Análisis:

Alcohol:	13.5%	✓
pH:	3.44	✓
Acidez total:	3.38 g/L	✓
Azúcar Residual:	5.84 g/L	✓

MORANDE WINE GROUP

FT21072021

WWW.VISTAMAR.CL
VI-A-MORAND-S.A.