



VISTAMAR

GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON - SYRAH | 2019
VALLE DEL MAIPO

ORIGEN

La fruta proviene de seleccionados cuarteles del viñedo de San Bernardo en el Valle del Maipo, famoso por la producción de vinos tintos de gran calidad. Los suelos franco-arcillosos de origen aluvial, con presencia de gravas en el tercer perfil. El clima seco y fresco proporciona un terroir ideal para producir vinos tintos estructurados, elegantes y de larga persistencia.

VINIFICACIÓN

En armonía con el espíritu de Viña Vistamar, la cosecha y la selección de las uvas se llevaron a cabo manualmente para ambas variedades. Se realiza maceración prefermentativa en frío por cinco días. Posteriormente estas se sometieron a una fermentación controlada en estanques de acero inoxidable, luego una maceración postfermentativa de 7 a 10 días y a una guarda en barricas de roble francés y americano por un periodo de 16 meses aproximadamente.

NOTA DE CATA

Color: violeta oscuro e intenso.

Aroma: ofrece notas de chocolate amargo y cerezas negras.

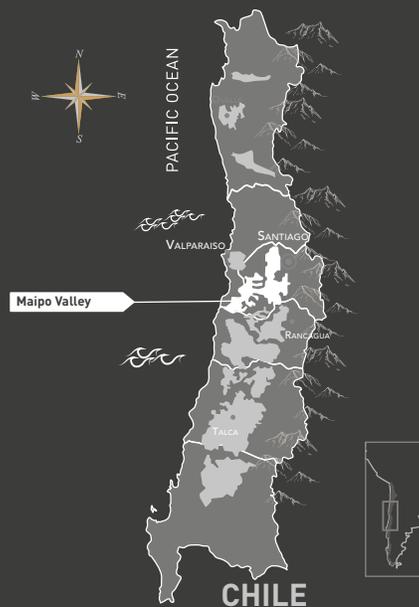
Sabor: presenta una acidez agradable con taninos elegantes y aterciopelados.

T°: Servir a 16°C.

Maridaje: carnes rojas, cordero y quesos maduros.



"Todo nuestro potencial y experiencia"



Zona: Buin
Sub-zona: San Bernardo
Clima: mediterráneo semiárido, con una gran oscilación térmica entre el día y la noche.
Suelo: de origen aluvial y textura franco-arcillosa.

Origen:

Valle del Maipo

Cepa:

60% Cabernet Sauvignon
40% Syrah

Análisis:

Alcohol: 14
pH: 3.57
Acidez total: 3.42 g/L
Azúcar Residual: 2.84 g/L

2019

