Gran Reserva

Cabernet Sauvignon | 2020

Valle del Cachapoal

Origen

Las uvas para este vino provienen de nuestro campo La Moralina, en el sector más elevado del viñedo -particularmente en el cuartel número 12- a los pies de la cordillera de los Andes en el valle del Cachapoal.

Vinificación

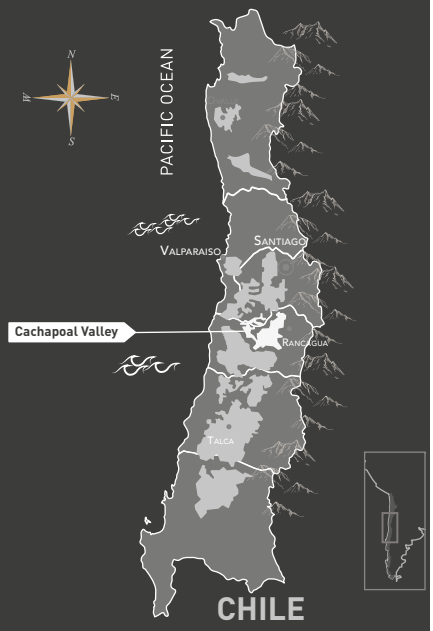
La uva, cosechada a mano en cajas de 10 kilos, pasa por una minuciosa selección en la bodega para luego entrar a una maceración pre fermentativa fría de 3 días en estanque de acero inoxidable y cuba de Roble francés de 3.000 kg.
Para esta añada, se utilizaron levaduras seleccionadas para fermentación controlada a 23º-25ºC. Se realizó una maceración post fermentativa durante aproximadamente 8 días, donde posteriormente el vino se trasiega a barrica para su crianza y finalización de la fermentación maloláctica, antes de permanecer 16 meses en guarda.

Nota de Cata

Color: Rojo rubí intenso.
Aroma: intensos aromas a frutas rojas frescas como cerezas y ciruelas mezclados con un sutil toque de madera perfectamente integrado.
Sabor: De gran concentración y acidez, el vino es firme, con taninos balanceados y un largo final.

Maridaje: Carnes rojas de corte graso, quesos maduros y todo tipo de charcutería.
T°: 16°C

"Todo nuestro potencial y experiencia"



Subzona: Cachapoal Andes
Clima: Mediterráneo templado, con inviernos fríos y veranos cálidos, de gran amplitud térmica entre el día y la noche. El campo se beneficia con las características brisas cordilleranas que refrescan las parras en los días de verano.
Suelos: De origen aluvial y coluvial, con buen drenaje. Su textura es franca y limo-arcillosa, con abundancia de piedras redondeadas y angulares, dependiendo de la zona del viñedo con respecto a la cordillera y al estero Rigolemu, que lo circunda.

Origen: Valle del Cachapoal ✓

Cepa: Cabernet Sauvignon ✓

Análisis:

Alcohol:	14%	✓
pH:	3.37	✓
Acidez total:	3.90 g/L	✓
Azúcar Residual:	3.60 g/L	✓

2020 ✓

MORANDE WINE GROUP

FT21092022

WWW.VISTAMAR.CL
MORANDEWINEGROUP