



D.O VALLE DE COLCHAGUA

VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON

ORIGEN: LA PATAGUA

NOTA DE CATA: Estilo fresco Y jugoso, obteniendo una complicidad entre la fruta y la guarda. Dando énfasis en notas de frutos rojos; dejando un color particular a cereza.

ALCOHOL: 12,5º

ELABORACIÓN: Mis vinos son de una particular maceración carbónica, un sistema de elaboración tradicional que permite obtener vinos, muy aromáticos y de un agradable paso en boca.

La maceración carbónica es un sistema "espontáneo" de elaboración de vino, es decir, sin añadir levaduras para la fermentación alcohólica proceso que se inicia únicamente con levaduras autóctonas procedentes de las propias uvas y el viñedo.

CRIANZA: En barricas de roble francés de segundo y tercer uso por 13-14 meses. Rellenando constantemente y aplicando nitrógeno para la conservación de vinos, siendo este un vino natural y sin sulfitos.

POTENCIAL DE GUARDA: 3 a 4 años.

