

Terra Pura

RESERVA

VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

CABERNET SAUVIGNON 2021

Tamaño Botella:	750 ml
Alcohol:	13.5%
Acidez Total:	5.1 g/l
Azúcar Residual:	4 g/l
pH:	3.7

VINIFICACIÓN

Las uvas que dan origen a este vino, provienen del Valle de Colchagua, una zona cálida con antiguos suelos arcillosos, coluviales y sedimentarios, condiciones que otorgan buena concentración frutal y una óptima madurez tánica. Las uvas son cosechadas entre fines de abril y principios de mayo. Después de la molienda comienza un proceso de maceración fría (10°C) en estanques de acero inoxidable por 5 días. Luego de esto comienza la fermentación alcohólica, la cual es realizada a temperaturas controladas (28°C) y durará alrededor de 10 días donde se le darán suaves remontajes aireados. Finalmente el vino tendrá una crianza de 5 a 6 meses en contacto con roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso, en nariz presenta frutos rojos, arándanos y ciruelas con elegante toque floral. En boca es suave, con taninos redondos y buen volumen, acompañado de un agradable toque a madera. Es un vino largo y de placentero final.

MARIDAJE

Este Cabernet Sauvignon es ideal para acompañar carnes rojas a las brasas, guisos, estofados, pastas y quesos maduros.

NUESTRA INSPIRACIÓN

Un mundo mejor es posible. Y creemos que el camino correcto es volviendo a las bases, a lo natural. Encarando los días con imaginación y determinación. Es una forma de ser y queremos verlo como un movimiento inspirador. Así pensamos, por eso hemos creado **TERRAPURA**, una línea de vinos que reúne lo mejor de los valles chilenos, perfecto para todas esas personas que nunca dejan de buscar.

