

SINGLE VINEYARD

Terra Pura

2020

CABERNET SAUVIGNON

VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

Tamaño Botella:	750 ml
Alcohol:	14%
Acidez Total:	5.3 g/l
Azúcar Residual:	4 g/l
pH:	3.7

VINIFICACIÓN

Las uvas de este Single Vineyard provienen de un viñedo antiguo ubicado en el Valle de Colchagua, zona caracterizada por un clima caluroso y soleado, en un área de antiguos suelos coluviales y sedimentarios. Estas condiciones entregan a los vinos buena madurez, concentración de fruta y estructura tánica. Los rendimientos no superan los 9.000 kilos por hectárea. Las uvas fueron cosechadas a mediados de abril y una vez molidas tuvieron una maceración fría en estanques a 10°C durante 5 días. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada (26°C) durante 10 días, donde diariamente se les realizó suaves remontajes aireados. Después de la fermentación alcohólica se inició una maceración post fermentativa de 5 días. Este vino tiene una crianza de 8 a 10 meses en madera de roble francés.

NOTAS DE CATA

Con color rojo rubí profundo, este vino presenta intensos aromas a frutas rojas, con toques grosellas negras, pimienta y vainilla. En boca tiene gran estructura, taninos redondos y final persistente.

MARIDAJE

Este Cabernet Sauvignon es el acompañante ideal para carnes rojas, carnes de caza 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.

