

# Terra Pura

## CABERNET SAUVIGNON 2016 SINGLE VINEYARD

Variedad: Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2016

Tamaño Botella: 750 ml

Región: Valle de Colchagua

País: Chile

Alcohol: 14°

Acidez Total: 4,9 g/l

Azúcar Residual: 4 gr/lit

pH: 3,55

### Vinificación

Las uvas de este Single Vineyard provienen de un viñedo antiguo, ubicado en el Valle de Colchagua, con rendimientos que no superan los 9.000 Kgs/Ha. Las uvas fueron cosechadas a mediados de Abril. Una vez molidas, las uvas tuvieron una maceración fría en estanques a 10°C por 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. Finalmente este vino tiene una crianza de 8 a 10 meses con 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. Buscando la superación con nosotros mismos y siendo amigables con el mundo. 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.

