



UNIQUE TERROIR-CABERNET SAUVIGNON

 PUENTE AUSTRAL

NOTAS DE CATA

En nariz se muestra elegante, intenso y complejo a la vez. En ella destacan variados frutos rojos y negros maduros. Aromas a licor de cassís y tabaco dejan en evidencia el carácter inconfundible del Cabernet Sauvignon del Valle de Colchagua. En boca es potente, voluminoso y estructurado. Su guarda en barrica de roble francés le confiere mayor complejidad y le permite contar con taninos perfectamente redondeados, los cuales, a su vez, le ceden al vino una sensación de dulzor muy agradable en el paladar medio. Su final es largo y elegante.

VARIETADES DE UVAS: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenere, 5% Carignan

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, Chile

MADURACIÓN: 100 % envejecido en barricas de roble francés de tercer uso por 16 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,48 g/lit

PH: 3,62

AZUCAR RESIDUAL: 2,02 g/lit

ALCOHOL: 14,0°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 15°C a 16°C.

DECANTACIÓN: Recomendada por 30 minutos.

MARIDAJE: Ideal para comer platos con carnes rojas, carne mongoliana, spaguetti con salsa boloñesa, chuletas de cordero con salsa Cabernet y champiñones.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

*Descorchados 92 Puntos