



CASA AMADA

Reserva Cabernet Sauvignon

2018

Notas de Cata:

Rojo con matices violeta. En nariz, de alta concentración, con aromas a frutos rojos maduros. En boca, gran cuerpo, suaves taninos, excelente acidez y gran balance entre la fruta y la madera. Final agradable.

Cepas:

100% Cabernet Sauvignon.

Origen:

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

Vinificación:

Selección manual del racimo previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 6 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 17 días a 27°C-30°C. Maceración post-fermentativa por 12 a 14 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda:

40% envejecido en barricas de roble francés por 6 meses. 60% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Su estructura y complejidad acompañan bien con quesos maduros como el roquefort, carnes de caza, carnes rojas a la grilla como el asado de tira, entrañas, plateada a la cacerola y estofado de ciervo.

