



# CASA AMADA

Gran Reserva Cabernet Sauvignon

2017

## Notas de Cata:

Rojo rubí profundo y brillante. Elegante en nariz, este vino ofrece aromas a frutas negras maduras y chocolate. En boca de gran cuerpo, con taninos amables y sedosos, con notas a frutillas frescas y especias. Refrescante acidez y largo final.

## 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 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 16 días a 27°C-28°C. Maceración post-fermentativa por 10 días. Descubado y fermentación maloláctica.

## Guarda:

65% envejecido en barricas de roble francés por 12 meses. 35% en estanques de acero inoxidable.

## Maridaje:

Su gran estructura y carga tánica, lo hacen un acompañante perfecto de platos bien condimentados como el estofado de rabo de buey, asado de tira a la cacerola, chuletas de cordero a la parrilla con papas salteadas al romero y carnes de caza como el ciervo y el jabalí.

