



CASA AMADA

Cabernet Sauvignon

2018

Notas de Cata:

Color rojo oscuro con matices violeta. En nariz, aromas a guindas y especias. En boca se pueden apreciar notas frutales de cerezas negras y ciruelas secas, así como también chocolate y especias. De taninos suaves y elegantes, de buen balance y gran concentración. 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 4 a 5 días entre 3 y 5°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a una temperatura entre 28°C y 30°C. Maceración post-fermentativa por 3 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda:

20% envejecido en barricas de roble francés de segundo uso por 4 meses.
80% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Por sus taninos firmes y gran estructura es perfecto para armonizar con carnes rojas grasas como la entraña, el asado de tira y carnes de caza como el jabalí y el ciervo.

