

## CORDILLERA – CABERNET SAUVIGNON 2016

A linha Cordillera está focada em mostrar a melhor expressão de uma variedade em um vale específico. No caso deste Cabernet Sauvignon foi selecionado o Valle de Maipo, especificamente a zona cordilheira de Pirque, reconhecida no Chile pela qualidade de seus vinhos tintos.



### VISUAL

Escuro e intensa cor rubi.



### AROMA

Requintado aroma com notas clássicas de frutas silvestres, amoras e toques de couro



### PALADAR

Ao paladar tem uma grande elegância, de taninos suaves e um sabor residual de frutas e especiarias, que finaliza com notas de pão tostado.



### CASTAS

100% Cabernet Sauvignon

### VINIFICAÇÃO

Tempo de maceração: 14 dias. Tipo de fermentação: fermentação alcoólica em depósitos de aço inoxidável. Fermentação malolática 100% em barricas de carvalho Francês. Tempo de fermentação: 5 dias. Temperatura de fermentação: 25 ° C

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13%

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês. 30% novas, 70 barricas de segundo uso.

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 448 | EAN: 8410113006639