



RESERVA PRIVADA-CABERNET SAUVIGNON



NOTAS DE CATA

Atractivo color rojo intenso, aromas a guinda y ciruela, además de un toque a roble tostado. En el paladar posee una amable textura y delicadas notas a chocolate y mora.

VARIEDADES DE UVAS: 100% Cabernet Sauvignon.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, Chile

MADURACIÓN: Envejecido en barricas de roble francés de tercer uso por 6 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,09 g/l

PH: 3,72

AZÚCAR RESIDUAL: 3,89 g/l

ALCOHOL: 13,5°

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: No requiere.

MARIDAJE: Ideal para comer platos con carnes rojas, cordero, pastas, paella y quesos.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana

