

MONTAÑA

- DE CHILE -

Classic

- CABERNET SAUVIGNON -




VARIEDADE

Cabernet Sauvignon

ORIGEM

Valle Central, Chile.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

-  Vermelho rubi profundo.
-  Notas de frutas negras, alcaçuz e toque de chocolate.
-  Corpo médio com taninos amáveis e final sobre frutas negras.

HARMONIZAÇÃO



Carnes vermelhas, massas

SERVIR A



CONDIÇÕES DE GUARDA ÓTIMA

Temperaturas: 8°C a 20 °C

Umidade: 65% a 75%

Sem luz direta na garrafa.

POTENCIAL DE GUARDA

3 anos.



SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaladeira vertical e latada.

SOLO

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

COLHEITA

Colheita manual e mecanizada. Entre final de Março e final de Abril.

VINIFICAÇÃO

Maceração curta de 10-12 dias com remontagens abertas. Temperatura de fermentação: 26-28°C.

GUARDA

Mantido em tanques de aço inoxidável por três meses antes da mistura e de ser engarrafado.