

MONTAÑA

- DE CHILE -

RESERVA




VARIEDADE

Cabernet Sauvignon

ORIGEM

Valle Central, Chile.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

-  Cor vermelha profunda.
-  Intenso nariz de fruta vermelha e negra, baunilha e chocolate.
-  Corpo redondo, estruturado e notas torradas.

HARMONIZAÇÃO



Carnes vermelhas, queijos

SERVIR A



CONDIÇÕES DE GUARDA ÓTIMA

Temperaturas: 8°C a 20 °C

Umidade: 65% a 75%

Sem luz direta na garrafa.

POTENCIAL DE GUARDA

5 anos.



SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaladeira vertical e latada

SOLO

Solo profundo e rochoso com textura franco-arenosa.

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 de duas semanas, extração suave e temperaturas entre 26 e 28°C.

GUARDA

Por três meses o vinho é mantido sobre suas borras finas em contato com carvalho francês. Em seguida, continua em tanques de aço inoxidável até ser engarrafado.