

# 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.