



CORNELLANA®
ESTATE GROWN

Reserve

Los vinos Cornellana son elaborados por Viña Cornellana a partir de uvas clásicas cultivadas en sus propias fincas de viñedo.

CABERNET SAUVIGNON 2019

WINE OF CHILE

DENOMINACION DE ORIGEN: Peumo, D.O. Valle del Cachapoal

100% Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA

MADURACIÓN

La uva se vendimia, despalilla y estruja a máquina. Luego, el mosto se bombea a un tanque de fermentación y se inocula con levaduras seleccionadas. Durante la fermentación se realizan remontados abiertos, manteniendo la temperatura controlada a 28 ° C durante unos 15 días. El prensado se produce cuando se extrae la cantidad necesaria de color, sabor y tanino. El vino prensado se mantiene separado. La fermentación maloláctica suele producirse de forma natural. El vino tiene una crianza de 6 meses en roble francés.

NARIZ

Intenso y de gran carácter con aromas de cerezas, arándanos, cassis y pimienta pero además tiene un lado de hierbas junta a cedro y grafito sumado a un largo y persistente final.

PALADAR

Concentrado y Frutoso, con una textura suave y sedosa. Taninos elegantes y fruta concentrada.

MARIDAJE

Este Cabernet Sauvignon es un vino ideal para un estofado de garbanzos o costillar de cerdo al horno y carnes rojas a la grilla. Servir entre 16 a 18 grados y beber desde hoy hasta el 2024

ALC/VOL: 13,5% ACIDEZ: 5,84 g/l(en ácido tartárico)
PH: 3,56

