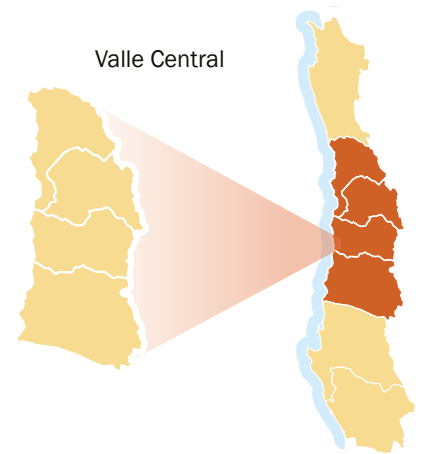


MONTGRAS RINCONES CABERNET SAUVIGNON



REGIÓN

Valle Central, Chile

UVAS

100% Cabernet Sauvignon

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.2 %

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano, despalilladas y prensadas. El mosto resultante se fermenta a temperatura controlada de 28 a 31 grados, con 3 remontajes diarios. Maceración total de 12 días. El 10% del vino es afinado en barricas de roble 50% americano y 50% francés por 4 meses.

CARACTERÍSTICAS

Vino color rojo rubí profundo con notas púrpuras. Aromas a fruta negra madura, grafito y especias dulces. Sabores de guinda negra y ciruela, con taninos suaves.

MARIDAJE

Carnes rojas, caza silvestre y quesos.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir de 16 a 18 grados.

Tiempo máximo de guarda sugerido de 3 a 4 años.

