

CABERNET SAUVIGNON
MAIPO VALLEY
CHILE
13.5% vol. Conteúdo 750ml.

2020

Valle del Maipo

Abril 2020

100% Cabernet Sauvignon

Cosecha

■ Cepa

Origen

Vendimia

Fox Wines SpA
Bellavista 0251, Piso 4°
Providencia, Santiago Chile
info@foxwines.cl
www.foxwines.cl

QUEREU

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

Origen - Valle del Maipo:

Establecido en suelos aluviales del valle del Maipo. Profundos, de textura franco arenosa y baja fertilidad natural. Los riegos son cuidadosamente controlados para evitar sobre producciones. Rendimientos medio a bajo que favorecen una producción de fruta de alta concentración. La La primera cosecha fue fría, con muy buena luminosidad y precipitaciones muy bajas que contribuyeron en la sanidad de la vid. El desarrollo de las bayas fue adecuado durante el verano obteniendo una muy buena madurez de frutos y taninos.

Vinificación:

Las uvas se cosecharon en forma manual donde posteriormente pasaron por dos mesas de selección antes de ser prensadas. Previo a la fermentación, el mosto se maceró por 5 dias a 8º Celsius. Se utilizaron levaduras seleccionadas y la temperatura de fermentación fue entre 25º y 28º Celsius. Durante el proceso de fermentación se realizaron 3 remontajes diarios. Con el objeto de preservar el carácter frutal, solo el 25% de la mezcla fue envejecida en barricas de roble Francés y americano, usadas durante 6 meses. En su embotellado, el vino fue filtrado a través de un filtro de membrana de 0,65 micrones.

■ Notas de Degustación:

Vino de color rojo intenso con tonos púrpura. Aromas a frutos rojos maduros y ciruelas negras. Ligeras notas de tostado y de vainilla que provienen de las barricas de guarda de roble. Su estructura es sólida, de buen volumen y sus taninos son suaves y jugosos. Muy buen frescor y acidez, de gran balance con la madera. Final largo en boca.

■ Maridaje:

Abrir una hora antes de servir a una temperatura $\,$ entre 15 y 16 $^{\circ}$ C (60 $^{\circ}$ F).

Disfrutar con carnes rojas, pastas y aves de caza.









TA V QUESO

■ Datos Analíticos

Alc%
Azúcar residual
AT (C4H6O6)
PH
3,62



