FOXWINES

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

# QUEREU

VARIETAL

CABERNET SAUVIGNON

- Cosecha 2020
- Cepa 100% Cabernet Sauvignon
- Origen Valle Central
- Vendimia Abril 2020

## Origen - Valle Central:

El Valle Central es un territorio de 300 kms de longitud desde la zona noroeste de Santiago hacia el sur y situado entre las dos más importantes cadenas montañosas. La cordillera de los Andes por el este y la cordillera de la Costa por el lado oeste. Recorre desde el valle del Maipo por el norte hasta el valle del Maule por el sur. Está formado por suelos aluviales originados desde la cordillera de los Andes. Su clima es de inviernos frios y lluviosos con primaveras templadas y veranos secos y calurosos.

## Vinificación:

Las uvas son recibidas en una mesa de selección donde se eliminan hojas e impurezas.
Previo a la fermentación el mosto se estabiliza en frio por 48 horas. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable durante 8 días manteniendo rangos de temperatura entre 26°C y 29°C.
Levaduras seleccionadas fueron agregadas al mosto.
Una vez finalizada la fermentación el vino fue sometido a una maceración de 7 días con el objetivo de obtener un mayor desarrollo de aromas y complejidad en boca.

## Notas de Degustación:

Color rojo rubí intenso y brillante. En nariz es intenso destacando aromas a cerezas, grosellas negras y frutillas junto con suaves notas de Tabaco. En boca tiene buen ataque. Vino de cuerpo medio, de sólida estructura y agradable acidez. Sus taninos son redondos pero con potencia. Tiene un final largo, fresco y persistente.

## Maridaje:

Ideal para disfrutar con una gran variedad de carnes rojas asadas y pastas. Se recomienda servir entre 16°C y 18°C.

CARNE ROJA ✓ | PESCADO MARISCO | PASTA ✓ | QUESO

## Datos Analíticos

- Alc% 13,0%
- Azúcar residual 3,19 g/l
- AT (C4H6O6) 4,53 g/l
- PH 3,59



Chile