

RIVIERA

Wines & Spirits

PUNTÍ FERRER

Cabernet Sauvignon



Chile.

PAÍS

Valle de Curicó.

REGIÓN

100% Cabernet Sauvignon.

UVAS

Puntí Ferrer.

BODEGA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentrados durante los meses de invierno.

CLIMA

Edad del viñedo: 15 años.

Sistema de conducción: Parrón.

Densidad: 1660 plantas / Ha.

Rendimiento: 16 Toneladas / Ha.

Tipo de cosecha: Cosecha manual con doble selección en origen. Segunda mitad de abril.

VITICULTURA

Maceración: Maceración corta de 10 días.

Extracción: Remontajes tradicionales.

Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus).

Temperatura 25 – 28°C.

Guarda: En cubas de acero inoxidable por 2-3 meses sobre sus lías esperando las mezclas y posterior embotellado.

PROCESO

Vista: Color rojo Rubí, brillante con reflejos rojos.

Nariz: Intensa de frutillas, frambuesas con un toque de cacao.

Boca: Entrada agradable y vivaz, de cuerpo medio con taninos fundidos en el final de boca.

NOTA DE CATA

Carnes rojas, quesos maduros, pastas.

MARIDAJE

17-18 °C

TEMPERATURA DE SERVICIO