

RIO ALTO

WINE OF CHILE

Classic
Cabernet Sauvignon

15,000 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

100% Cabernet.
Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

Suelo franco y arcilloso, de mediana a baja fertilidad, con un subsuelo de buen drenaje.

PROCESO

Fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (28°C-30°C). Para preservar sus características frutales, este vino no es guardado en roble.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13.5	% por vol.
Acidez total:	5,1	g/L (Tartárico)
Acidez volátil:	0,36	g/L (Acético)
pH:	3.66	
Dióxido de azufre total	23	mg/L
Azúcar Residual:	2.7	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Intenso color rubí, con profundos aromas a guinda y ahumado. Taninos bien estructurados y un paladar suave y frutal.

Maridaje Sugerido

Su cuerpo bien estructurado hace de este vino un excelente complemento para carnes y quesos.

Servir entre 16°C y 18°C.

Capacidad de guarda: beber desde ya.

Prensa & Premios