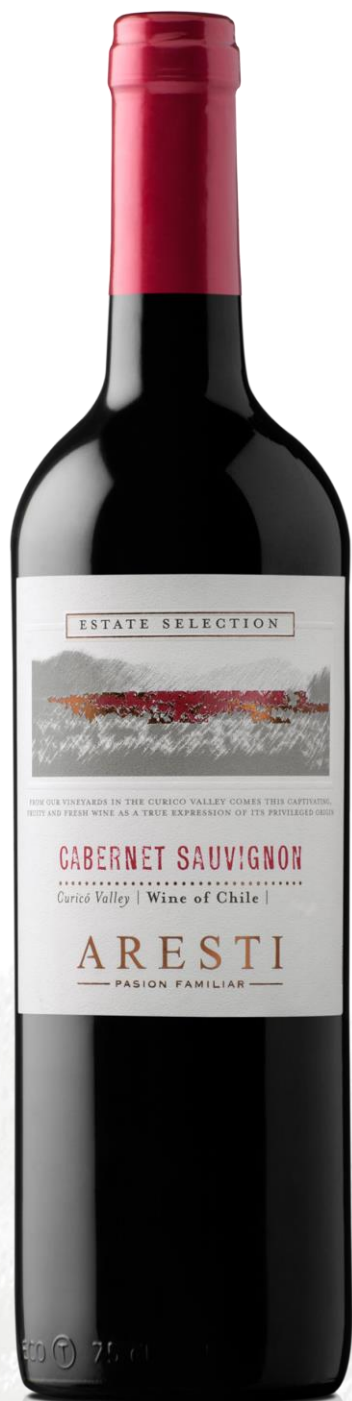


ESTATE SELECTION

De nuestros propios viñedos en el corazón del Valle de Curicó, nacen estos vinos que a través de su frescura, expresividad y juventud reflejan con honestidad su origen y el sello de Viña Aresti.



CABERNET SAUVIGNON

Origen:

La vendimia de estas uvas fue realizada a fines de abril, debido a las excelentes condiciones climáticas que permitieron esperar hasta una madurez homogénea de todos sus componentes. La gran amplitud térmica y luminosidad de esta temporada favorecieron la concentración aromática de las uvas.

Vinificación:

Luego de su cosecha a mano, se trasladan las uvas a la bodega para su fermentación, previo paso por la despalilladora. El proceso se conduce a temperaturas que fluctúan entre los 26° y 28°C de acuerdo a las distintas etapas que van sucediendo. No se realiza maceración post fermentativa, trasegándose a cubas de acero inoxidable, donde realiza de manera espontánea la fermentación maloláctica.

Notas de Cata:

Su color rojo rubí es limpio, vivaz y brillante. Aromáticamente es intenso, y combina elementos mentolados con especiados y frutos como ciruela y una agradable madera que se conjuga de manera ideal con el resto de los componentes de la nariz. Al beberlo, entra dulce y después se va evolucionando hacia gustos más concentrados, dejando una percepción sabrosa y persistente en la boca.

Maridaje:

Ideal para servir con platos de carnes rojas.

Ficha Técnica:

Cepas: Cabernet Sauvignon 85%; Otras Cepas: 15%

Denominación: Valle Curicó

Alcohol: 13 %

Acidez Total: 3.5 g/l

Azúcar Residual: 3.0 g/l

Ph: 3.6

ARESTI
— PASION FAMILIAR —