

ESTATE SELECTION

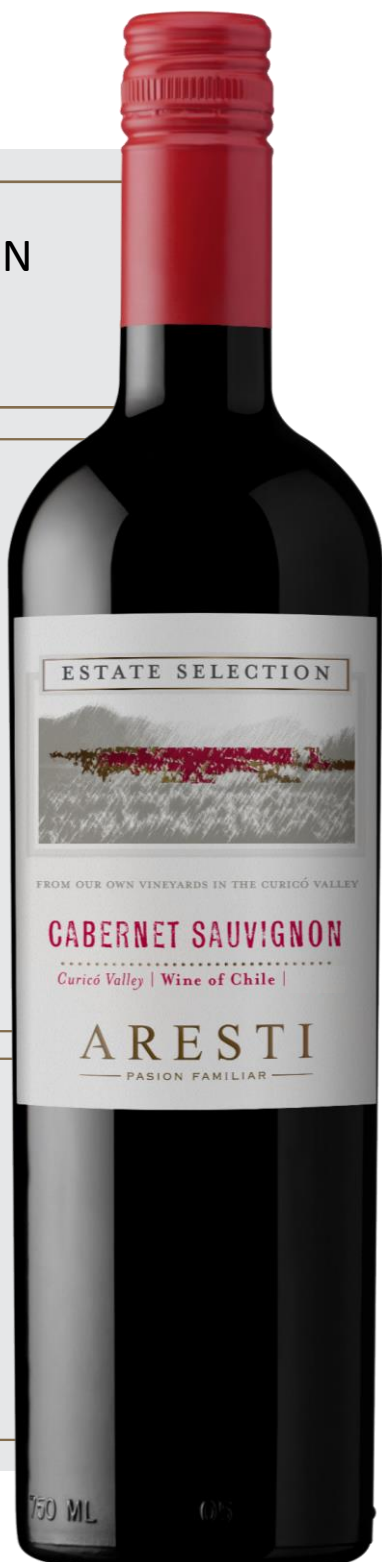
ARESTI  
PASION FAMILIAR

## CABERNET SAUVIGNON VALLE DE CURICÓ

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.

### INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN : Valle de Curicó  
CEPA : 85% Cabernet Sauvignon  
15% Otras cepas  
ALCOHOL : 13%



### 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 la cosecha, las uvas se trasladan a la bodega para su fermentación, previo paso por la despalladora. 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.

### NOTA 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, se siente un leve dulzor y después va evolucionando hacia gustos más concentrados, dejando una percepción sabrosa y persistente en la boca.

### MARIDAJE:

Ideal para servir con platos de carnes rojas y quesos maduros.