



TRISQUEL

GRAN RESERVA

TRISQUEL ES UNA EXPRESIÓN DE CLIMA, TIERRA Y AGUA.

TRES ELEMENTOS QUE EN CONJUNTO Y EQUILIBRIO, OTORGAN VIDA AL VINO. TRES ESPIRALES CONVERGENTES, TRES TEXTURAS.

ORIGEN:

Las uvas de este vino son del valle de Curicó. A través de los diferentes cuarteles, se obtienen características complementarias para lograr un vino maduro, concentrado y de carácter sólido.

VINIFICACIÓN:

La fruta se cosecha y selecciona entre los meses de marzo y abril de cada año, luego de alcanzar su plena madurez en las mejores condiciones. Las uvas se introducen en estanques de fermentación y luego se transfieren a barricas de roble francés y americano donde prosiguen su evolución y ganan en complejidad. Luego de un periodo de guarda de entre 8 y 12 meses, se procede a ensamblar el vino.

NOTA DE CATA:

Este Cabernet Sauvignon presenta un intenso color rubí oscuro. En nariz es complejo, con notas de ciruela y moras y toques de moca y café provenientes de su paso por barrica. Boca suave y jugosa, de gran estructura y taninos suaves y maduros.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas y quesos maduros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

DENOMINACIÓN	: Valle de Curicó
CEPA	: 100% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL	: 13,5%
ACIDEZ TOTAL	: 5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	: 2,4 g/l
PH	: 3.6

ARESTI

— PASION FAMILIAR —

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

