

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

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 despalilladora. El proceso de 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, 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 acompañar una variedad de carnes rojas o quesos curados

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN: Valle de Curicó

CEPAS: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Otras variedades

ALCOHOL: 13%

