



ARESTI
— PASIÓN FAMILIAR —

TRISQUEL

Series

INNOVADORES Y ÚNICOS VINOS PROVENIENTES DEL VALLE DE CURICÓ,
DESDE LA CORDILLERA DE LOS ANDES HASTA EL OCÉANO PACÍFICO.
UN EXTRAORDINARIO PROYECTO DE VITICULTURA, PROYECTANDO LA
“TRANSECTA” DE ESTE A OESTE, PARA PRODUCIR VINOS ÚNICOS Y
EXCLUSIVOS, APROVECHANDO LA NUEVA DIVERSIDAD CLIMÁTICA QUE
NOS OFRECE EL VALLE DE CURICÓ.

CABERNET SAUVIGNON PARRAS FUNDADORAS

ORIGEN:

Este vino proviene de las PARRAS FUNDADORAS, el primer viñedo plantado por Don Vicente Aresti A. en 1951 en el fundo Micaela. Con 65 años de edad, este viñedo ha alcanzado el equilibrio necesario para producir en bajos rendimientos racimos concentrados en color y aromas junto con taninos redondos y dulces.

VINIFICACIÓN:

La uva fue cosechada a mano y vinificada en recipientes de baja capacidad, tanto de concreto como de acero inoxidable. La fermentación se realizó a altas temperaturas, 28- 30 °C con el fin de extraer la mayor cantidad de sus nobles taninos.

Luego de finalizada la fermentación alcohólica el vino fue trasegado a barricas de roble francés y americano (30% de éstas eran primer uso). El proceso de embotellado se hace después de 12 meses de guarda.

NOTA DE CATA:

De un intenso color rojo rubí, este vino exhibe aromas a fruta madura tales como ciruela y frutilla, acompañado de toques de avellanas y una pisco de anís y café. En boca es sedoso, con taninos dulces y jugoso final.

MARIDAJE:

Acompañar con todo tipo de carnes rojas tanto elaboradas como de fácil preparación como un lomo vetado a la parrilla o un boeuf bourguignon. También es buena alternativa para acompañar todo tipo de pastas con salsa boloñesa.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN : Valle de Curicó
CEPA : 100% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL : 14%
ACIDEZ TOTAL : 5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL : 2 g/l
PH : 3.5

TEMP. IDEAL:

14 a 18°C

