



OMSCHRIJVING

Diepe en intense rode kleur. Aroma's van rode bessen, vermengd met tonen van geroosterd Frans eiken. Ronde en elegante tannines waardoor een zoete en intense smaak ontstaat. Zeer smaakvol door de frisse en evenwichtige afdronk.

VINIFICATIE

Totale maceratie: 16 dagen. Type gisting: alcoholisch en malolactisch. Duur van de gisting: 7 dagen. Fermentatietemperatuur: 22°C-24°C. Rijping: 100% van de wijn passeert 12 maanden langs Frans eiken voor drie of meer toepassingen. Op de juiste manier bewaard, behoudt de wijn zijn potentieel voor 5 tot 7 jaar.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon
Land: Chili
Streek: Valle del Itata
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Complex, Intens, Rond
Alcohol percentage: 13.5

