

Bicentenario

Cabernet Sauvignon | Cosecha 2009

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un gran color rojo violáceo, en nariz resaltan interesantes notas a mora y ciruela. Su envejecimiento en barricas de roble americano denota un agradable tostado y final en boca.



Variedades

85% Cabernet Sauvignon, 10% Carménère y 5% Cabernet Franc. Variedades de suelo franco arcilloso.

Cosecha

Manual entre el 25 de abril y el 15 de mayo de 2009.

Guarda

60% envejecido en barricas de roble americano durante 12 meses.

Maridaje

Se recomienda servir este vino con carnes rojas y platos especiados, además de quesos maduros.

Cómo servir

Decantar el vino, dejar respirar por una media hora y servir entre 17°C (62,6°F) a 18°C (64,4°F).

Capacidad de guarda

Hasta el año 2020, conservado a temperaturas entre 16°C (60,8°F) y 17°C (62,6°F).

Alcohol: 13,5% v/v

pH: 3,49

Azúcar residual: 2,7 g/l

Acidez total: 4,7 g/l (AT)

Formato de exportación: 12 x 750 cc