



VIGÍA

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	1ra semana de Abril, 2018.
ORÍGEN	Valle del Maule, Chile.
CLIMA	Mediterráneo con influencia marina.
SUELO	Granítico franco arcillo arenoso.
VINIFICACIÓN	La fruta es despalillada molida inmediatamente después de la cosecha, fermentación controlada 15 días en estanque de acero inoxidable. Sin filtrar antes de embotellar.
GUARDA	8 meses en barricas de roble.
COLOR	Rojo rubí intenso, con matices púrpuras.
NARIZ	Aromático, intenso tonos frutales, frutos del bosque, tonos a vainilla, cerezas, chocolate y especiados como pimienta, tostado.
BOCA	Taninos redondeados suaves, acidez balanceada, retrogusto caramelizado, persistente, buen cuerpo, bien estructurado.
TEMPERATURA	Servir entre 14-18° grados.
ALCOHOL	13,5° grados.