



# VIGÍA

## *Asoleado*

LATE HARVEST - CABERNET SAUVIGNON

- COSECHA** 1ra semana de Mayo, 2020.
- 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 en estanque de acero inoxidable. Se filtra antes de embotellar.
- GUARDA** 4 meses en barricas de roble.
- COLOR** Rojo rubí brillante con matices púrpuras.
- NARIZ** Aromas a pasas y mermeladas con notas de oporto
- BOCA** Dulce alcohólico al paladar, un equilibrado sabor que da frescor agradable.
- TEMPERATURA** Servir entre 10 -12 grados.
- ALCOHOL** 14° grados.
- PH** 3,79