



Valle Central Cerro Nevado – Cabernet Sauvignon

Chile, heredero de la tradición vinícola española, ha sabido aprovechar su geografía única para crear vinos de carácter excepcional. Desde las frescas brisas del Pacífico hasta las cálidas laderas andinas, cada terruño entrega notas únicas a variedades clásicas. Descubre con Cerro Nevado la diversidad y excelencia de los vinos chilenos.

Region:

Las uvas proceden del Valle Central unas de las principales zonas vitivinícolas de Chile. Las condiciones climáticas son similares a las de la zona mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, existe una humedad permanente con nieblas matinales lo que conlleva unas maduraciones lentas y unos vinos de gran calidad.

VARIEDAD:
Cabernet sauvignon

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Servir entre 15-17°

Notas de cata

Color rojo intenso con aromas a moras y grosellas. Este vino tiene un paladar rico en sabores de frutas negras con un final largo y sutiles toques de especias

Maridaje

Compañero ideal para carnes rojas asadas a la parrilla, como el bife de chorizo o el cordero. Los quesos curados como el parmesano o el manchego, también encuentran en este vino un maridaje perfecto, donde los sabores se complementan y realzan mutuamente.

Información técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 26-27°, para expresar el máximo potencial aromático y color de la uva. Despues de la fermentación maloláctica el vino está sobre sus lías durante unos meses para que se redondee y exprese todo su carácter frutal y suavidad.