



Valle Central

La Prensa Cabernet Sauvignon

Cada mañana, entre montañas y niebla, Tomás repartía más que periódicos: llevaba el mundo a cada puerta. En su ruta, las noticias no eran solo papel, eran conexión. Un acto simple, convertido en un acontecimiento diario.

Region:

Las uvas proceden del Valle Central una 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:

13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:

Servir entre 15 y 17°C

Notas de cata

Armoniza a la perfección con la potencia de las carnes rojas en guisos o parrilla, la intensidad de quesos curados y la textura de variados patés.

Maridaje

Armoniza a la perfección con la potencia de las carnes rojas en guisos o parrilla, la intensidad de quesos curados y la textura de variados patés.

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. Después 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.