



Valle de Colchagua Las Alturas Reserva – Cabernet Sauvignon

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle Central, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta con la esencia misma de la cordillera andina.

Region:

El Valle de Colchagua está ubicado en la región del Valle Central entre los Andes y la costa. Esta región goza de un clima mediterráneo con influencia marítima, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y húmedos. Este clima, junto a la composición del suelo aluvial y pedregoso, aporta las condiciones ideales para el viñedo.

VARIEDAD:

Cabernet sauvignon

ESTILO:

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:

13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:

Entre 14 y 16 °C

Notas de cata

Frutas rojas frescas, suaves aromas de pimienta negra y pimienta roja. Boca suave y elegante, taninos redondos y persistentes, volumen medio y gran jugosidad final. Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos suaves y charcutería.

Maridaje

Marida de forma excelente con estofados, cortes a la brasa, tabla de quesos cremosos y embutidos.

Información técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despallilla y se enfría a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.