



CALITERRA

Tributo Cabernet Sauvignon 2020

Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua



ORIGEN

Suelo:

Origen granítico, estructura franco-cuárzico rojo.

Cuartel:

Talhuenes.

Exposición:

Nororiente.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,56

Acidez Total: 5,79 g/L

Azúcar Residual: 2,4 g/L

VINIFICACIÓN

Fermentación:

En tanques de acero inoxidable.

Tipos de Levaduras:

Levaduras nativas.

Temperaturas de Fermentación:

22° - 26° Celsius.

Tiempo de Fermentación:

12 a 18 días.

Fermentación Maloláctica:

100%.

GUARDA & ENVASADO

Guarda:

12 meses en barricas usadas de roble francés.

Fecha de Envasado:

Diciembre 2021.

Potencial de Guarda:

Ideal consumir desde mediados de 2022 hasta fines de 2031.

NOTA DE CATA

Tributo Cabernet Sauvignon 2020 presenta un color rojo rubí. Es atractivo y elegante desde un inicio en nariz. Está lleno de aromas a grosella negra, frambuesa, pan brioche, estragón y pimienta negra, acompañados de suaves notas minerales a grafito y especias como regaliz y clavo de olor. En boca, es equilibrado, afrutado y de buen volumen, boca, es equilibrado, afrutado y de buen volumen, su recorrido es largo acompañado de una buena acidez y taninos vivos y texturales que prometen una larga guarda para este vino.