

Sillan ki



RESERVA

Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA

Nuestro Cabernet Sauvignon es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas negras maduras, con notas a ciruela, algo de pimienta, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos. Ideal para acompañar carnes de bajo contenido graso o magras, también puede acompañar pescados grasos o fibrosos como el atún. Puede acompañar igualmente quesos semi maduros y charcutería liviana.

Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C.
Primavera/Verano a 13°C.

DESCRIPCIÓN

D.O. : Maule
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO

Viñedo : Viñedos antiguos en espaldera, de selección masal, riego por tendido, crecimiento balanceado.
Suelo : Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.
Cosecha: Cosecha mecanizada y manual a partir de la primera semana de abril.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.
Crianza : Micro oxigenación en acero inoxidable.