

Ave Rosa Cabernet Sauvignon



Viñedos y Terroir: Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule. Este lugar posee un clima de tipo mediterráneo, donde las lluvias de invierno son normales y los veranos secos, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche. Esto permite que las uvas obtengan el desarrollo de tanino maduro, así como excelentes aromas y la concentración de color. Los suelos son una combinación de tierra arenosa y cenizas volcánicas. El terreno es llano y reciben una excelente exposición a la luz solar.

Vinificación: Las uvas fueron cosechadas a mediados de marzo. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 26° a 28°C durante un período de siete a diez días. Antes de embotellar, los vinos son, estabilizados y filtrados con cuidado para mantener toda la fruta.

Notas del enólogo: Nuestro Cabernet Sauvignon tiene un intenso color rojo rubí. Sus aromas nos recuerdan a frutas rojas frescas. En boca es suave y redondo, con taninos dulces y maduros. Una gran opción para maridar con carnes rojas, platos en base a finas hierbas y quesos maduros.

Temperatura de servicio recomendada: Servir entre 16°C - 18°C.

DATOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 3,45 g/l

PH: 3,55

Azúcar Residual: 6 g/l

VARIEDAD:
Cabernet Sauvignon

ORÍGEN:
Valle Central

ENÓLOGO:
Claudio Gonçalves Rey

EMBOTELLADO:
En Origen

ALCOHOL:
12,5°

COSECHA:
2022

Ave Rosa
WINE OF CHILE

CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES