



PUNTÍ FERRER

FINE WINES CHILE

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

*Edad del viñedo: 15 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 10 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha manual en la segunda mitad de Abril.*

VINIFICACIÓN

*Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.
Maceración: Se realiza una maceración postfermentativa de 4 - 5 días.
Guarda: Crianza en barricas de roble francés y americano por 6 meses.*

NOTA DE CATA

*Visual: Color rubí intenso.
Nariz: Intensas notas a frutos negros junto con sutiles notas a vainilla aportadas por la guarda en barrica.
Boca: Boca redonda con taninos firmes que funden bien con el final tostado.
Maridaje: Carnes Rojas, platos bien condimentados.
T° de servicio: 17 - 18°C*

