



FIRST EDITION Cabernet Sauvignon

Nuestra línea First Edition está compuesta por vinos monovarietales, donde se refleja la expresión del Terroir del Alto Cachapoal en cada variedad.

First Edition es la línea con que parte nuestra historia como Viña Boutique. Nuestros vinos se caracterizan por tener una composición frutal fresca e intensa, taninos firmes y amables y que junto con la madera entregan una complejidad de gran carácter.

Una de las características más destacables del Valle es que al estar en los pies de la cordillera de Los Andes en el Valle Cachapoal, bastante protegido entre cordones cordilleranos, tenemos corrientes de aire fresco que nos entregan características únicas en los vinos producidos.

FICHA TÉCNICA:

| | |
|---------------------|-------------------------|
| VARIEDAD: | 100% Cabernet Sauvignon |
| VIÑEDO DE ORIGEN: | Alto Cachapoal. |
| TIPO DE COSECHA: | Recolección manual. |
| SUELO: | Aluvial. |
| CLIMA: | Mediterráneo semiárido. |
| RENDIMIENTO VIÑEDO: | 3 kilos/ planta. |
| ALCOHOL: | 14,5% |
| pH: | 3,48 |
| ACIDEZ TOTAL: | 5,19 g/L |

NOTA DE CATA:

| | |
|---------|---|
| COLOR: | Rojo ruby con algunos tonos violáceos. |
| AROMA: | Elegante, con frutos rojos y negros, notas finas de mentol, cacao y tabaco. |
| BOCA: | Bien estructurado, con taninos fuertes y concentrados, muy elegantes y firmes y con buen cuerpo y placentero final. |
| GUARDA: | 8/12 meses en barricas de roble francés. |

MARIDAJE:

Carnes rojas con contenido medio de grasa, también carnes blancas con salsas cremosas.

Consumir entre 16 a 18°C de temperatura.