



VIÑA LAS VELETAS

LAS VELETAS TRADITION CABERNET SAUVIGNON-CABERNET FRANC 2018



Vinho de cor violeta intensa com reflexos avermelhados brilhantes. No nariz apresenta aromas frutados de cereja, framboesa e notas de cacau. Na boca é volumoso e apresenta taninos suaves, com sabor de fruta madura e final longo, fresco e aromático.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Tempo de decantação: De 30 minutos

Tempo de guarda: Até 8 anos

Harmonização: Acompanha carnes grelhadas, cortes suínos, massas e carnes brancas assadas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Chile - Maule

Produtor: Las Veletas

Uvas: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Teor Alcoólico: 13,5% Vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2018

Vinhedo: O vinhedo localizado em Alquihue está entre 175-250m sobre o mar, na última porção da cordilheira da costa, e é fortemente influenciado pelo vento do Pacífico, refrescando as vinhas e conseguindo maturações mais longas. Seu solo apresenta granito, argila e giz, que trazem uma alta mineralidade aos vinhos. As videiras de 25 anos são plantadas em terraças circulares com orientação Nordeste para uma maturação perfeita. Rendimentos limitados e colheita manual.

Vinificação: Colheita manual pela manhã feita em caixas de 12kg. A maceração é realizada durante a fermentação alcoólica de 22 a 25 dias e com o uso de leveduras nativas. Fermentação malolática completa.

Amadurecimento: O vinho é guardado em barricas durante 12 meses.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group