

Cerro Nevado Cabernet Sauvignon



Felix Solis

Vinos de Chile

Cerro Nevado Cabernet Sauvignon

Descubre con la gama de vinos Cerro Nevado la esencia de los Andes. Nuestras uvas, cultivadas en terrenos altos y bien protegidos cerca de la cordillera, maduran lentamente bajo el sol en suelos ricos en minerales. El resultado: tintos afrutados y de excepcional calidad, provenientes del Valle Central de Chile, una región reconocida por vinos de una complejidad y elegancia únicas.



Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Cabernet Sauvignon

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15-17°

Notas de Cata

Color rojo intenso con aromas a moras y grosellas. Este vino tiene un paladar rico en sabores de frutas negras con un final largo y sutiles toques de especias.

Maridaje

Acompaña a la perfección a todo tipo de carnes, especialmente asadas y quesos fuertes.

Información Técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despallilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 26-27°, para expresar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después de la fermentación maloláctica el vino está sobre sus lías durante unos meses para que se redondee y exprese todo su carácter frutal y suavidad.