

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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15-17º**

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 despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 26-27º, 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.