

**Cépage:** Cabernet Sauvignon

**Région:** Vallée de Colchagua

**Assemblage:** 100 % Cabernet Sauvignon

**Dégustation:** Ce vin rouge profond, offre des arômes de baies mûres avec des nuances florales. De corpulence moyenne il présente une fraîcheur agréable et un caractère fruité délicat en finale. Prêt à être bu maintenant.

**Vendange:** Vendangé en avril, le cabernet arrive mûr et sain au chai.

**Vinification:** La fermentation de ce cabernet dure 6 jours à 25-26 °C en cuves inox.

**Données techniques:**

- Alcool: 13,5 °
- Macération: 7 jours (incluant la fermentation)
- Température de fermentation / durée: 25 °C / 7 jours
- Elevage / durée: 100% en cuves inox
- Type de chêne: pas de chêne



PRODUCT OF CHILE

## CABERNET SAUVIGNON

*Pupilla*



*Luis Felipe Edwards*

### Fiche Technique :

Gencod	7 804 414 381 471
Conditionnement	75 cl
Nbre de bouteilles par carton	12
Nbre de cartons par palette	50
Nbre de cols par palette	600