

Cépage: Cabernet Sauvignon

Région: Vallée de Colchagua

Asemblage: 100 % Cabernet Sauvignon

Dégustation: Ce Cabernet d'un rouge rubis profond offre des arômes de violette et de cerise noire accompagnés d'une douce et subtile touche de chêne provenant de ses 12 mois d'élevage en fûts. Des flaveurs concentrées en bouche, il est souple, corsé et rond. Complexe, profond et tannique.

Vendange: La vendange est effectuée à la main au meilleur de la maturité des baies, déterminée par des analyses chimiques et organoleptiques.

Vinification: Fermenté à 26 °C pendant 6 jours dans des cuves en inox puis transféré dans des fûts de chêne français et américain.

Données techniques:

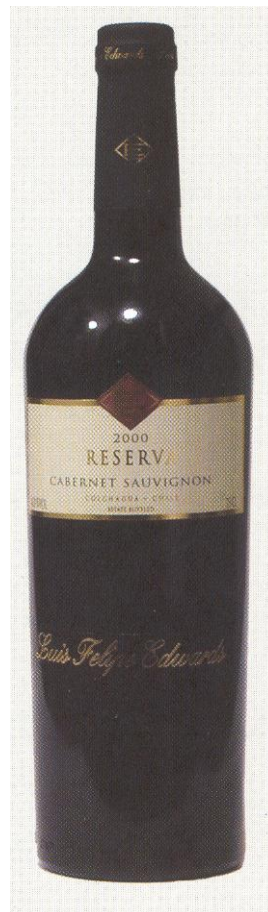
- Alcool: 14°
- Macération: 15 jours (incluant la fermentation)
- Température de fermentation / durée: 26 °C – 7 jours
- Elevage / durée: 100% en fûts de chêne pendant 12 mois
- Type de chêne: 40 % dans des fûts de chêne neufs et 60 % dans des fûts de chêne français et américain de 2^{nde} utilisation.



PRODUCT OF CHILE

CABERNET SAUVIGNON

Reserva



Luis Felipe Edwards

Fiche Technique :

Gencod	7 804 414 381 464
Conditionnement	75 cl
Nbre de bouteilles par carton	12
Nbre de cartons par palette	50
Nbre de cols par palette	600