

**Cépage:** Cabernet Sauvignon

**Région:** Vallée de Colchagua

**Assemblage:** 100 % Cabernet Sauvignon

**Dégustation:** Ce Cabernet a une couleur cerise sombre. Ses délicats arômes évoquent avec ravissement les fruits : prunes, groseilles et mûres, accompagnés d'une note épicée. Il a un corps chaleureux, velouté au palais, avec des tanins souples, un bon équilibre et une grande longueur en bouche.

**Vendange:** Les raisins sont vendangés à la main lorsqu'ils atteignent le degré de maturité maximal, après une longue saison chaude et ensoleillée.

**Vinification:** Fermenté à 26 °C pendant 6 jours, 60 % de l'assemblage reste 8 mois dans des fûts de chêne français et américains.

**Données techniques:**

- Alcool: 14°
- Macération: 10 jours (incluant la fermentation)
- Température de fermentation / durée: 26 °C – 6 jours
- Elevage / durée: 60 % de l'assemblage en fûts de chêne pendant 8 mois, le reste en cuves inox
- Type de chêne: Fûts de chêne français et américains



PRODUCT OF CHILE

## Cabernet sauvignon

*Estate*



*Luis Felipe Edwards*

### Fiche Technique :

<b>Gencod</b>	7 804 414 381 457
<b>Conditionnement</b>	75 cl
<b>Nbre de bouteilles par carton</b>	12
<b>Nbre de cartons par palette</b>	50
<b>Nbre de cols par palette</b>	600

[www.saphy-shop.com](http://www.saphy-shop.com)