BLOCK* SERIES

Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA

Presenta un intenso color rojo rubí y con una nariz a frutos rojos como frambuesa, grosellas negras, guindas maduras y sutiles notas especiadas. En boca es un vino con toques herbales, fresco. Presenta unos taninos expresivos, entregando un buen balance y complejidad entre la fruta y la madera.
Sugerencias: ideal para todo tipo de carnes rojas, al horno o a la parrilla o acompañadas de salsas. También va muy bien con quesos maduros y cremosos.

Potencial de guarda: 8 años o más.
Temperatura:16 - 18ºC.
Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

COSECHA	: 2023
APELACIÓN	: Maule
CEPA	: 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO

SUELO	: Suelos profundos y de textura mixta. La capa superior, rica en arcilla y sílice, optimiza la retención de agua. El subsuelo, compuesto de granito y cuarzo, permite una liberación gradual de esta humedad, asegurando un suministro constante para las parras.
CLIMA	: Clima es templado a cálido, con veranos calurosos y secos (28-30°C de día, 8-11°C de noche) y otoños fríos y húmedos. La precipitación anual oscila entre 250 y 450 mm.
COSECHA	: Cosecha manual en bins de hasta 500 kgs.

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO	: 5°C por 3 a 5 días.
FERMENTACIÓN	: En acero inoxidable entre 28-30°C, durante 7 a 10 días.
MACERACIÓN POST FERMENTATIVA	: 5 días.
GUARDA	: Barricas de roble francés por 12 meses más 12 meses mínimo en botella..

BOUCHON
FAMILY WINES

www.bouchonfamilywines.com