

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Vino	Cabernet Sauvignon
Marca	San Jose de Apalta- Single Vineyard
Embotellado por	Agrícola Santa Cristina Ltda.
Región	Valle de Rapel – VI Región - Chile
Viñedos	Peumo
Suelo	Suelo franco, pedregoso
Uvas	Cabernet Sauvignon 100%.
Alcohol	14.5 % Vol.
Preservantes	None
Colorantes	None
Color	Intenso y profundo color rojo rubí.
Nariz	En nariz es un vino bastante complejo y expresivo, donde se destaca la fruta roja junto con notas a chocolate y café aportadas por la guarda en barricas.
Boca	En boca es un vino de buen cuerpo, es un vino elegante y delicado, con taninos redondos, los que le dan una buena estructura y volumen en boca.
Comida	Ideal para acompañar carnes asadas, patés y algunos quesos medios.



Método:

Se seleccionan las mejores uvas, las cuales comienzan el proceso de vinificación bajo un proceso de vinificación tradicional, delicado y preciso: Las uvas alcanzan la madurez precisa antes de ser cuidadosamente cosechadas, luego son inmediatamente separadas del racimo para evitar deterioro u oxidaciones indeseadas. Después de esto las bayas son depositadas en estanques de acero inoxidable, donde se da una maceración prefermentativa en frío por 7 días, luego se sube la temperatura y comienza la fermentación.

Fermentación:

La fermentación comienza con la inoculación de levaduras seleccionadas, además se controla la temperatura entre 24 y 30° C, por un cierto periodo de tiempo, hasta que todo el azúcar es fermentado, transformándose en alcohol. La fermentación se realiza en pequeños estanques de 5.000 lts, los cuales están abiertos por arriba para poder hacer un pisoneo manual.

Envejecimiento:

Una vez terminada la fermentación, el 100% del vino se va a barricas de roble francés de 225 lts, donde ocurre la fermentación maloláctica. Después de 12 meses se trasiega de barricas, y luego se embotella, se guarda por un periodo de 6 meses para asegurar que el producto este en perfectas condiciones para su consumo.