Vino de Chile

La Piqueta Cabernet Sauvignon

La Piqueta es un vino para exploradores que te ayuda a hacerte camino por las laderas y variedades del excitante paisaje de Chile. Elaborado con uva Cabernet Sauvignon procedente de zonas próximas a la cordillera Andina. Son zonas altas, en torno a 600 metros, y bien protegidas. Los viñedos que tienen buena insolación en suelos arcillosos y ricos en minerales, para un perfecto desarrollo en la maduración del Cabernet. Se trata de una zona reconocida por sus tintos afrutados y de gran calidad.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Cabernet Sauvignon**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Entre 15 y 17ºC**

Notas de Cata

Intenso color rojo oscuro con aromas a frutas negras. En boca es afrutado, con ricos sabores a grosellas que conducen a un largo final aterciopelado con sutiles toques de especias.

Maridaje

Perfecto con carnes a la brasa, guisos con salsas y quesos grasos.

Información Técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 26-27º, para expresar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después de la fermentación maloláctica el vino está sobre sus lías durante unos meses para que se redondee y exprese todo su carácter frutal y suavidad.

Premios

ORO
2022 Mundus Vini:La Piqueta Cabernet Sauvignon 2021