

## Cerro Nevado Cabernet Sauvignon



### Vino de Chile

## Cerro Nevado Cabernet Sauvignon

Las uvas proceden de zonas próximas a la cordillera Andina. Son terrenos altos, en torno a 600 metros, y bien protegidas. Los viñedos tienen buena insolación en suelos arcillosos y ricos en minerales, para un perfecto desarrollo en su maduración. Se trata de una zona reconocida por sus tintos afrutados y de gran calidad.

### 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 autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD  
**Cabernet Sauvignon**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**12,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 15-17°**

### Notas de Cata

Color rojo intenso con aromas a moras y grosellas. Este vino tiene un paladar rico en sabores de frutas negras con un final largo y sutiles toques de especias.

### Maridaje

Acompaña a la perfección a todo tipo de carnes, especialmente asadas y quesos fuertes.

### 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 26-27°, 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.