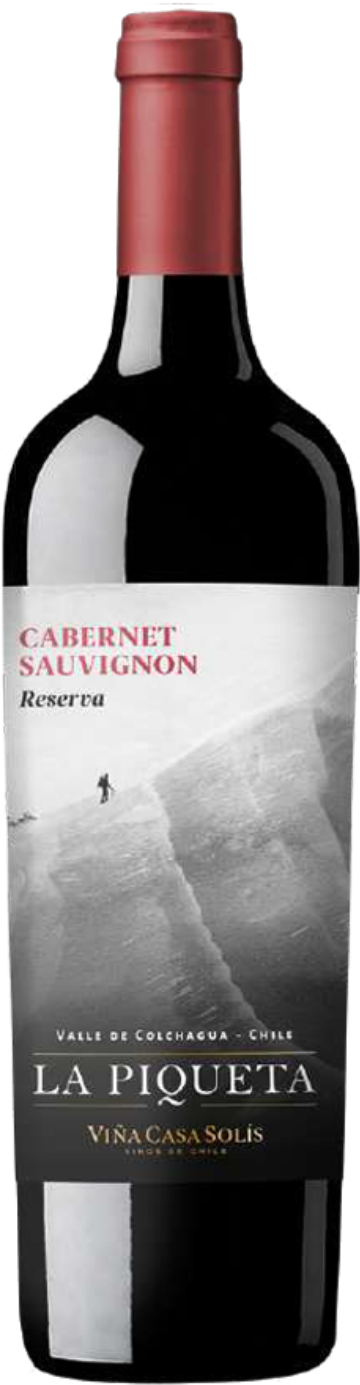




Vino de Chile

La Piqueta Cabernet Sauvignon

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una



de sus variedades más emblemáticas.

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 13%	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO 16-18°C

Notas de Cata

De intenso color rojo rubi, este vino ofrece aromas a frutas rojas con notas mentoladas. Su buena estructura y acidez lo hacen perfecto para maridar con carnes rojas, aves de caza y quesos fuertes.

Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos curados y charcutería.

Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.

Premios

ORO

2025 Berliner Wine Trophy: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2024

2025 CWSA Best Value: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2024

PLATA

2025 Mundus Vini: La Piqueta Cabernet Sauvignon 2024