



### 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