



Vino de Chile

Las Alturas Cabernet Sauvignon

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle Central, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta con la esencia misma de la cordillera andina.



VEGAN

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

Entre 15 y 17°C

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

Este Cabernet Sauvignon combina a la perfección con carnes a la parrilla aportando intensidad y untuosidad, los guisos estofados y los quesos curados.

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.