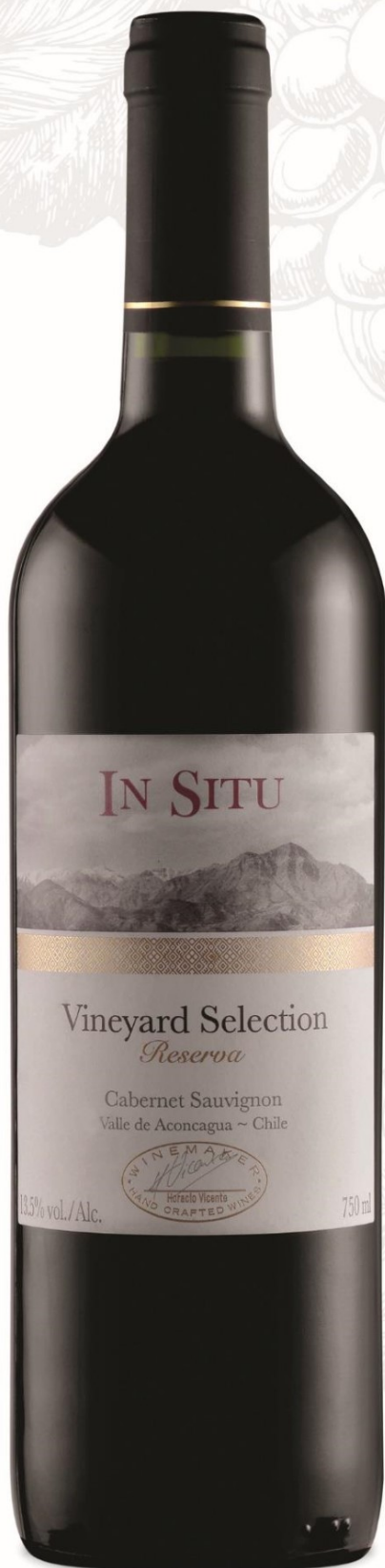


In Situ Reserva Cabernet Sauvignon

CÓD. 945

PRODUTOR

Viña San Esteban



A linha IN SITU produzida pela Viña San Esteban, é o resultado da paixão de três gerações pelo terroir do Alto Aconcágua. Fundada por José Vicente, e seu filho Horácio, enólogo da Universidade de Bordeaux, a vinícola tem como objetivo produzir vinhos de alta qualidade no Vale do Aconcágua. A combinação única de solo, luz e água que o Vale do Aconcágua apresenta, também desempenha um papel importante no sucesso de Viña San Esteban. O terroir Alto Aconcágua é perfeito para o cultivo de vinhas, produzindo uma grande variedade de uvas de qualidade

Tipo: Tinto

Região: Vale do Aconcágua

Uva: Cabernet Sauvignon

Cor: Vermelho rubi intenso

Corpo: Médio

Notas de degustação:

Este Cabernet combina toques de cereja e groselha, com aromas sutis de baunilha e tabaco. Um vinho equilibrado, com taninos sutis que conduzem a um final longo e elegante, marcado por notas de frutas vermelhas e pimenta preta.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente e fermentadas em aço inoxidável com controle de temperatura (28 °C).

Maturação: O mosto é macerado durante 16 dias, e então é armazenado em aço inoxidável (50%) e em barricas de carvalho francês e 225 litros americanos (50%). Uma vez engarrafado, é armazenado por pelo menos 3 meses antes de entrar no mercado.

Tempo de guarda: 4 anos

Teor alcoólico: 13,8%

Temperatura de Serviço: 16° à 17°

Harmonização:

Acompanha muito bem carnes como cordeiro ou costeletas grelhadas.

Costazzurra