

Veta Cabernet Sauvignon Reserva 2019

CWC Viña Hacienda Maule



Região, País: Maule, Chile

Classificação legal: D.O. Valle del Maule

Uvas: cabernet sauvignon

Álcool: 13,5%

Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês para 60% do vinho

Características: cor rubi com halo violáceo. Aroma intenso de frutas vermelhas maduras como morangos e ameixas, com notas de especiarias doces e picantes – baunilha, pimenta preta, e tostado proporcionado pelo amadurecimento em carvalho francês. Na boca a fruta madura reaparece, em um conjunto de boa estrutura, equilíbrio e persistência.

Harmonização: churrasco, cordeiro, massas servidas com ragus ou molhos cremosos, queijos semi curados

Temperatura: servir a 16°C

Outras informações

Produtor: a CWC é uma empresa familiar localizada no coração do Vale do Maule, o maior e mais antigo na produção de vinhos do Chile. Ao chegar ao país em 1920, a família com origem no norte da Itália plantou seus primeiros vinhedos, logo percebendo o enorme potencial e todas as condições favoráveis presentes nessa região para o cultivo de uvas de qualidade. São 750 hectares cultivados desde o sopé da Cordilheira dos Andes até às margens do Oceano Pacífico distribuídos através do Vale. Pratica-se uma cultura sustentável em toda as etapas de produção.

Clima: mediterrâneo; temperatura moderada, com verões quentes durante o dia e noites frias, amplitude térmica de 20°C entre o dia e a noite.

Solo: aluvial e cascalho, com baixa fertilidade

Viticultura: esse vinhedo de Cabernet Sauvignon está situado em uma área chamada Pencahue, na zona central do Vale, caracterizada por produzir uvas que resultam em vinhos com grande concentração e fruta.

Vinificação: processo convencional. Colheita manual realizada em abril.

Guarda: 8 anos (desde que armazenado corretamente).