

# Cabernet Sauvignon Reserva 2018

Lagar de Codegua



**Região, País:** Alto Cachapoal, Chile

**Classificação legal:** D.O. Rancagua

**Uvas:** 100% cabernet sauvignon (vinhedos plantados em 1998)

**Álcool:** 14,0%

**Amadurecimento:** 8 meses em barricas de carvalho francês

**Características:** cor rubi de média intensidade. Aromas de frutas vermelhas frescas e groselha negra – cassis - se misturam a notas de pimenta branca. Na boca é de corpo médio, com taninos sedosos e aveludados, final longo e agradável.

**Harmonização:** carnes vermelhas bem temperadas ou cordeiro com molhos à base de pimenta ou cogumelos, ensopados. Queijo Gruyère, Emmental ou Manchego.

**Temperatura:** servir a 16°C

## Outras informações

**Produtor:** Viñedos Lagar de Codegua é uma vinícola familiar, de origem italiana, localizada nos sopés da Cordilheira dos Andes, a cerca de 650 metros acima do nível do mar, no Vale do Alto Cachapoal. As primeiras vinhas foram plantadas em 1998 e atualmente estão dispostas em 60 hectares. Inicialmente o foco esteve voltado para as uvas Cabernet Sauvignon e Syrah, expandindo-se ao longo do tempo para outras variedades tintas. Lagar de Codegua é integrante do MOVI, um pequeno e seletivo grupo de produtores de vinhos chilenos, que busca oferecer ao mundo vinhos de alta qualidade que reflitam o lugar que lhes deu origem.

**Clima:** mediterrâneo, quente e seco com chuvas concentradas no inverno.

**Solo:** rochosos de origem aluvial, de textura argilosa e boa drenagem

**Viticultura:** são usados compostos naturais para evitar o uso de fertilizantes químicos. Irrigação feita por gotejamento na vinha com a água proveniente do degelo dos Andes.

**Vinificação:** colheita manual, fermentação espontânea em tanques de inox com o uso de leveduras nativas em temperaturas relativamente baixas. Curtas remontagens. A maceração fermentativa durou 20 dias. O amadurecimento é realizado em barricas novas de carvalho francês para somente 5% do vinho sendo a maior parte trabalhada em carvalho francês de diferentes usos e tamanhos. Fermentação malolática, mescla das barricas, ligeira filtragem e engarrafamento.

**Guarda:** 5 anos