



DOÑA CATA

Cabernet Sauvignon

Un gran vino elegante de sabor intenso que deja en boca una huella de aromas que no borrarás fácilmente de tu memoria. Por que es único es una producción limitada, uno de los

orgullos de nuestra viña. DOÑA CATA surge en el Valle del Maule, la zona de vinos característicos y tradicionales de Chile, a 24 kms. del Pacífico, en la cordi

Ficha Técnica:

Composición Varietal:
100% Cabernet Sauvignon

Área Geográfica:
Talca, Valle del Maule

Vinificación:

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas cuidadosamente a mano. Una maceración fría se hizo por tres días a 5 °C. La fermentación alcohólica se realizó en estanques de acero inoxidable a 27 °C con levaduras seleccionadas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas francesas haciéndose una guarda total de catorce meses en barricas.

Comentarios del Enólogo:

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas cuidadosamente a mano. La fermentación alcohólica se realizó en estanques de acero inoxidable a 27 °C con levaduras seleccionadas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas francesas por un período de guarda total de catorce meses.

Maridaje:

Disfrútelo con todo tipo de carnes rojas, especialmente cordero y carnes de caza, también es excelente con quesos fuertes y cremosos. Servir entre 16°C y 18°C

Potencial de Guarda:
Ocho a Diez años.