

VISTA MAR



BORDEVALLE RESERVA

D.O. MAULE

CABERNET SAUVIGNON | 2022

VINHEDO

Colhidas entre o final de abril e início de maio, as uvas deste vinho vêm do Vale do Maule. Ali os solos são predominantemente aluviais, com presença de cascalho e uma importante matriz argilosa. O vinhedo foi conduzido em espaldeira vertical e a poda é feita em Guyot duplo. A irrigação por gotejamento é fundamental para controlar a maturação das uvas e o vigor do vinhedo.

VINIFICAÇÃO

Uma vez colhidas, as uvas são esmagadas deixando aproximadamente 20% de bagos inteiros. O mosto é submetido a uma maceração pré-fermentativa a frio por três dias para garantir uma melhor extração de aromas. A fermentação, realizada com leveduras selecionadas, dura cerca de 15 dias. Durante esse período são realizadas suaves remontagens diárias para potencializar a extração de cor e a estrutura do vinho. A temperatura de fermentação é regulada entre 25 e 28 °C com o propósito de reter o caráter fresco da fruta. Finalizada a fermentação, a conversão malolática acontece naturalmente. Pelo menos 25% do vinho estagia em barricas de distintos usos por seis meses, permanecendo o restante em tanques de aço inoxidável até o engarrafamento.

NOTAS DE PROVA:

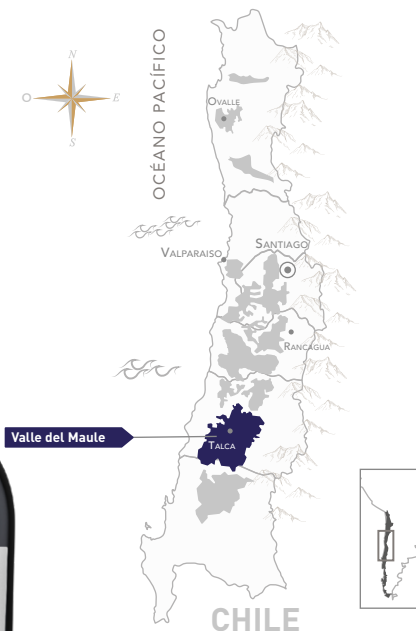
Cor: Rubi profundo e límpido

Aroma: Lembra frutas negras, como amora e mirtilo; além de frutas vermelhas, como cerejas e framboesas. Possui, ainda, notas doces de baunilha e tabaco fresco.

Sabor: Em boca apresenta uma boa estrutura, corpo médio, sabores frutados, notas de chocolate amargo e café, bem como uma agradável persistência.

Harmonização: Carnes vermelhas e legumes assados na parrilla, aves de caça, embutidos e charcutarias, queijos curados e guisados.

Temperatura de serviço: 16 a 18 °C



Origem:

Vale do Maule

Variedade:

Cabernet Sauvignon

Análise técnica:

Álcool: 13.5%
Ph: 3.40
Acidez total: 3.50 g/L
Açúcar residual: 4.30 g/L

2022

