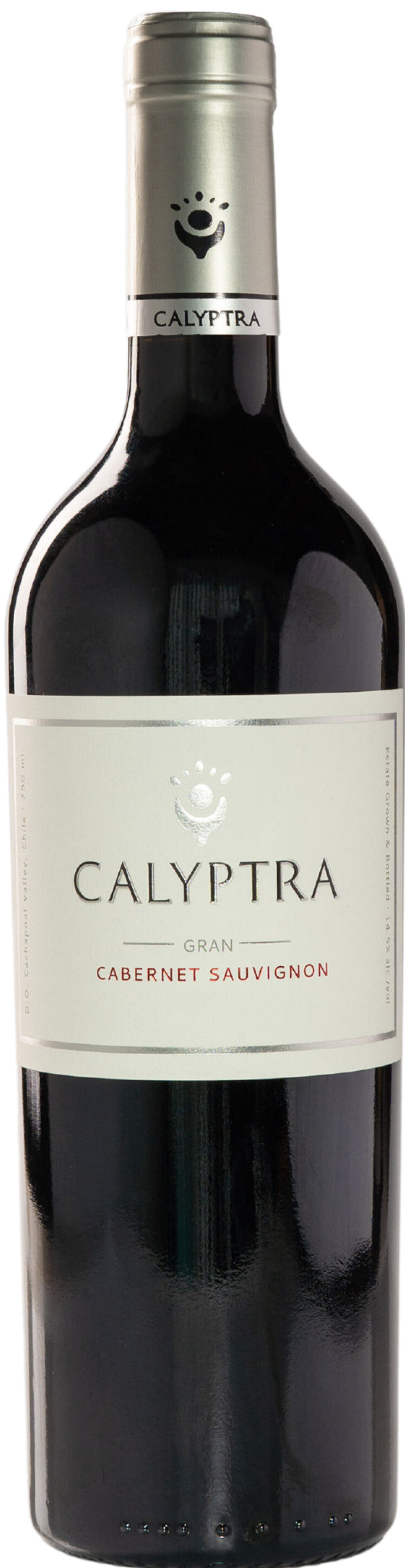




CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

GRAN CABERNET SAUVIGNON



VINO

GRAN CABERNET SAUVIGNON
CABERNET SAUVIGNON 100%

AÑADA

2022

VIÑA

CALYPTRA

ORIGEN

VALLE CACHAPOAL ANDES

ALCOHOL

14,8%

TAMAÑO DE BOTELLA

750ML.

ENÓLOGO

EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de nuestras propias uvas, inmersas en el cajón del Valle Cachapoal. Cosecha a mano en cajas de 12 Kg. Luego de una selección de racimos, y despallado la uva va directo a un tanque de acero inoxidable sin ninguna interacción con bombas. Con una maceración prefermentativa en frío de 3 días, luego se realiza la fermentación alcohólica con temperaturas de entre 22 y 24 grados, efectuándose entre 8 y 10 días. Una maceración postfermentativa de 10 a 15 días. La crianza en barricas de Roble Francés de 225 lt., durante 24 meses donde también tiene lugar la fermentación maloláctica. Por degustación, se elijan las barricas que mejor expresen el varietal y equilibrio. Después de un filtrado pre-embotellado poco invasivo, tiene una guarda mínima en botella de 12 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas a frutas frescas: cereza, frambuesa, mora y como protagonista - la grosella negra. Notas a pimienta verde y negra, tabaco, clavo de olor. Un toque mentolado muy suave y sutil. En la boca es un vino de cuerpo medio alto, jugoso con acidez atractiva y tanino suave. Es muy frutal y fácil de tomar. El retrogusto es largo y fresco con textura aterciopelada. Tiene gran potencial de guarda.