

COTA 500

CABERNET SAUVIGNON

La altura, los colores, los cielos, y sus terroirs tan especiales, es lo que nos entrega este cordón montañoso llamado cordillera de los andes. Andes Plateau nace como una búsqueda incansable, por mostrar altura, con vinos frescos, fáciles de tomar, y con sentido de montaña.



SUELOS: Suelos aluviales proveniente del lecho del río que contienen gravilla, arena y limo.

CLIMA: Clima templado que por sus temperaturas permite cosechas tempranas.

COSECHAS Y VINIFICACIÓN: Las uvas son degustadas y seleccionadas cuidadosamente. La cosecha es temprana para lograr frescura y mayor acidez. El Proceso realizado manualmente, utilizando cajas de 12 kilos.

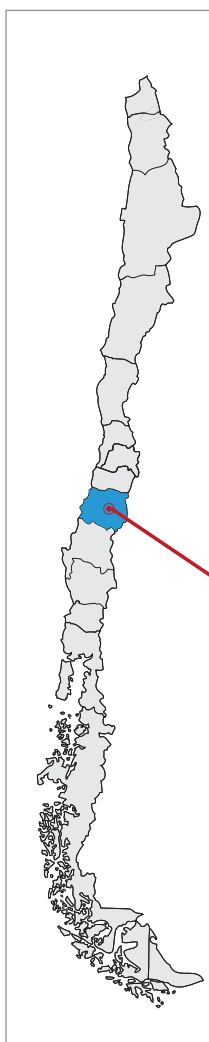
Utilizamos levaduras nativas y fermentamos el Cabernet Sauvignon en estanques de acero inoxidable.

Limitamos al mínimo los remontajes y degustamos diariamente los vinos, para asegurar así los resultados deseados.

ENVEJECIMIENTO Y GUARDADO: El vino envejecido durante 10 meses en barricas de 3r y 4to uso. Adicionalmente usamos el 20% de un fudre de roble francés sin tostar de 2do uso. El vino luego es guardado en botellas por un mínimo de 3 meses antes de ser lanzado al mercado.

NOTAS Y MERIDAJE: Vino elegante con notas a frutas rojas, algo de especias y pimienta negra. En boca tiene taninos de gran estructura y buena acidez que lo transforman en un vino fresco y vibrante.

ANDES
PLATEAU



INFORMACION TECNICA

Valle: Valle del Maule, Sector San Clemente hacia la Cordillera de los Andes

Alcohol: 13,5

PH: 3,52

Ac. Total: 5,41

Az. Residual: 2,55

Variedad: Cabernet Sauvignon

Rendimiento del viñedo: 2 kg/planta.

Superficie de plantación: 3 hás.

UBICACIÓN DE VIÑEDOS

● *Maule / Chile*