



W OF PAINE CABERNET SAUVIGNON



País, Região e Sub-região

Chile, Vale de Casablanca, Vale Central



Vinhedo

Solo de origem aluvial, com boa permeabilidade e clima fresco com a brisa do Oceano Pacífico.



Uva

100% Cabernet Sauvignon



Safra

2016



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Desengace 100%. Fermentação de 7 dias em tanques de aço inox.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi intensa com tons violeta. No nariz, apresenta aromas de frutas vermelhas frescas predominante com notas de especiarias e toques lácteos delicados. Na boca, apresenta taninos suaves e agradáveis, bom volume e acabamento agradável. Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.



Harmonização

Aperitivos com queijos e embutidos e carnes em geral.



Sobre a Vinícola

O Vale de Casablanca, no Chile, é conhecido por sua beleza natural. Seus montes íngremes são vistos em todas as direções, e entre eles, os campos férteis, com pequenas aldeias que espreitam para fora aqui e ali. Provavelmente os lugares mais bonitos do vale são as vinhas. Alinhadas linha por linha meticulosamente cultivadas com Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir. Produzir os melhores vinhos do mundo usando métodos agrícolas, tecnologia de ponta e processos, comercializar vinhos, tanto no mercado interno quanto no internacional, ser bem-sucedido criando uma tradição com seus parceiros: clientes, fornecedores e especialmente os funcionários, e trabalhar em um espírito de cooperação na sustentabilidade ambiental são as missões da vinícola.