



# AQUITANIA CABERNET SAUVIGNON



## País, Região e Sub-região

Chile / Vale do Maipo Alto / Peñalolén



## Vinhedo

Vinhas plantadas no sopé da Cordilheira dos Andes em atitude de 700m acima do nível do mar. Recebe a brisa fria que desce da montanha proporcionando às uvas os aromas vegetais, frescos e mentolados. Solos aluviais e coluviais com silte argiloso e pedras.



## Uva

85% Cabernet Sauvignon e 15% Syrah



## Safra

2018



## Teor Alcoólico

13,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Após o desengace, a fermentação começa com seis dias de maceração pré-fermentativa a baixa temperatura. A fermentação ocorre na presença da levedura em tanque de aço inox a 26°C por sete dias, com três remontagens por dia para respeitar ao máximo a fruta. Após a fermentação alcoólica, a maceração pós-fermentativa é efetuada durante seis ou mais dias. A fermentação malolática é

realizada em barricas. O envelhecimento ocorre em barricas de carvalho francês de segundo, terceiro e quarto usos na mesma proporção durante 8 meses.



## Notas de Degustação

Vinho de cor rubi. Nariz muito elegante com aromas intensos a frutos vermelhos frescos como cerejas e cassis, combinados com notas de especiarias. Na boca é macio, com taninos redondos e longa persistência, destacando-se o seu sabor a fruta aliado à madeira proporcionada pelo envelhecimento em barricas. Temperatura de serviço: 16°C.



## Harmonização

Ideal com carnes vermelhas e brancas, pratos com molhos elaborados.



## Sobre a Vinícola

Em 1984, Bruno Prats e Paul Pontallier (RIP), renomados agrônomos e enólogos da região de Bordeaux (França) começaram a buscar no Chile um terroir de alta qualidade para criar um vinhedo original. Para isso, eles se associaram a um amigo comum, Felipe de Solminihac, enólogo agrônomo chileno de origem francesa. Em 1990, adquiriram 18 hectares em Peñalolén, dentro da cidade de Santiago. Este lugar no sopé da Cordilheira dos Andes, está localizado na “Quebrada de Macul”, no coração histórico do Vale do Maipo. As primeiras plantações foram feitas com Cabernet Sauvignon de origem Bordeaux, presente no Chile desde o final do século XIX. A adega foi concluída em 1993. Em Janeiro de 2002, Ghislain de Montgolfier, agrônomo da Região de Champagne e velho amigo dos fundadores, tornou-se o quarto sócio. Hoje a segunda geração dos fundadores está assumindo o controle da vinícola na área comercial auxiliando as vendas em todo o mundo.