

V I Ñ A
Männle

Cabernet Sauvignon

Edición Sin Barrica

OLD VINES - DRY FARMED

D.O VALLE DEL ITATA

2021



■ ORIGEN

Las uvas provienen de un viñedo ancestral con más de 70 años de antigüedad, ubicado en la localidad de Larqui Maule, comuna de Chillán Viejo, en plena depresión intermedia del Valle del Itata. El viñedo es plantado en pie franco, con un sistema de conducción en cabeza, sin utilizar riego artificial. Todos los trabajos se realizan manualmente y se practica la agricultura ecológica.

■ VARIEDAD

Cabernet Sauvignon.

■ SUELO

Limoso arcilloso y trazas de origen volcánico.

■ CLIMA

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año. Temperatura promedio en verano: 24°C.

■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 15 de marzo del año 2021.

■ FERMENTACIÓN

La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable durante 20 - 25 días con remontajes abiertos y cerrados.

■ GUARDA

El vino fue guardado por 18 meses en cubas de acero inoxidable.

■ NOTA DE CATA

En cuanto a color, este Cabernet Sauvignon nos entrega un intenso color rojo rubí, con notas violáceas. En sus aromas, emana con claridad toques de ciruela, grosella, guinda y tiene multicapas herbales. En boca, es de acidez media, de tanino presente, pero no invasivo que le otorga mayor estructura al final.

■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con carnes rojas grasas, ya sea asadas o al horno, longanizas, empanadas, prietas y quesos.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 16 - 18° C

■ ALCOHOL: 13,5% VOL.

■ AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.