



RESERVA ESPECIAL CORDÓN DE FUEGO



CABERNET SAUVIGNON

Denominación de Origen: Valle del Maipo Andes

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13,5% vol.

pH: 3,65

Crianza en barrica: 6 meses en barrica

Cosecha: Vendimia manual en cajas de 10 kilos

Fermentación: Fermentación con levaduras nativas y maceraciones tradicionales para preservar fruta y estructura

Suelo

Suelos aluviales y pedregosos del Maipo Andes, con capas de gravas y arenas que ofrecen excelente drenaje y permiten un desarrollo radicular profundo. Estas condiciones generan vinos con estructura, frescor y una expresión frutal intensa, típica del Cabernet Sauvignon de la zona andina.

Clima

Clima mediterráneo con veranos cálidos y secos y noches frescas gracias a la cercanía de la Cordillera de los Andes. La amplitud térmica permite una madurez lenta y pareja, conservando la fruta roja, las notas de pimiento asado y la frescura natural del Cabernet Sauvignon.

Cosecha

La vendimia entregó uvas de excelente sanidad y equilibrio. Destacan la fruta roja madura, la intensidad colorante y taninos firmes pero amables, perfectos para un estilo Reserva Especial. Las uvas se seleccionaron cuidadosamente para lograr un vino expresivo, versátil y muy disfrutable.

Notas de cata

Este Cabernet Sauvignon presenta un color rojo rubí brillante. En nariz ofrece notas de cerezas y ciruelas maduras, acompañadas del característico toque de pimiento rojo asado y un matiz especiado sutil.

En boca es jugoso y equilibrado, con taninos presentes pero suaves, cuerpo medio y un final agradable que invita a seguir disfrutando. Un vino sabroso, frutal y muy fácil de beber, ideal para ocasiones cotidianas y momentos de compartir.

Maridaje

Perfecto con asados familiares, pastas con salsa boloñesa o lasaña, pizzas sabrosas (pepperoni, carne mechada), tablas de quesos semimaduros y charcutería, y sándwiches de carne mechada o lomito. Muy versátil y adaptable a múltiples comidas del día a día.