



LA JUNTA

D.O. CURICÓ • CHILE

CABERNET SAUVIGNON MOMENTOS, RESERVA

D.O. Valle de Curicó
PH: 3,56
Acidez: 5,10 gr/lt
Alcohol: 13,5°
Azúcar residual: 3,5 gr/lt
Rendimiento por ha: 10 tons



Nuestro Cabernet Sauvignon Reserva exhibe un brillante e intenso color rojo rubí. En nariz se muestra una interesante y compleja gama aromática que recorre aromas, a cerezas, ciruelas y arándano, junto a suaves notas de cassis y menta aportada por su envejecimiento en barricas. En boca es un vino sabroso complejo de cuerpo medio con taninos firmes que aportan buena estructura y suave dulzor.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante el mes de abril y trasladadas a la bodega en cajas plásticas, donde fueron cuidadosamente molidas y llevadas a estanques de acero inoxidable. Aproximadamente un 30% de la fruta se sometió a una maceración en frío a 10° Celsius, por cinco a siete días para obtener mayor color y una mejor extracción de sabores frutales. La fermentación alcohólica se realizó a temperaturas de entre 26° y 30° Celsius con tres remontajes diarios.

La duración de la maceración posfermentativa dependió del desarrollo individual de cada lote y el contacto con los orujos se prolongó por diez y hasta veinte días. Luego de esta maceración el 70% del vino fue envejecido por aproximadamente seis meses, en barricas de roble francés, de una antigüedad de dos años para ayudar a redondear el vino y contribuir a suavizar los taninos. Una vez que la mezcla final fue elaborada, el vino fue decantado en frío y levemente filtrado antes de ser embotellado.

MARIDAJE



Lomo
vetado



Cordero
Asado



Queso
azul

TEMPERATURA SUGERIDA

16° a 18° C

POTENCIAL DE GUARDA

4 a 5 años



Bottles of La Junta use 40% of recycled glass and recycled cardboard boxes for packaging

LAJUNTAWINES.COM