LA JUNTA

D.O. CURICÓ • CHILE

CABERNET SAUVIGNON

AMIGO PERRO

2022

D.O. Valle de Curicó
PH: 3,68
Acidez: 5,20 gr/lt
Alcohol: 13,0°
Azúcar residual: 2,22 gr/lt

De color rojo guinda brillante y limpio. La nariz fresca, limpia y afrutada donde destacan berries maduros combinado con notas de café tostado. En boca es suave con un ataque y estructura media mostrando un buen balance y taninos amables.

VALLE CURICÓ

Situado a 35° de latitud sur, se extiende desde el pie de monte de la Cordillera de los Andes hasta la costa del pacífico. Se trata de un valle de origen aluvial con suelos de textura franca y sectores franco arcillosos más profundos hacia la costa. Posee un clima mediterráneo semi árido con una estación seca prolongada y precipitaciones que superan los 700 mm al año. La excelente amplitud térmica día-noche que supera los 18° C lo transforma en un valle de privilegiadas condiciones.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan desde fines de abril hasta principios de mayo, las que son trasladadas en bins de 450 kilos de capacidad hasta la planta. Los racimos son descobajados y los granos escurridos y depositados en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 12°C durante 2 a 4 días en maceración pelicular para obtener todo el carácter frutal, luego se realiza la fermentación a temperaturas de 26 a 28°C con remontajes durante 7 días. Finalmente parte de la mezcla pasa por madera de roble Francés. Se vigilan las condiciones para que se realice la fermentación maloláctica y se lleva a conservación a temperatura controlada hasta la puesta en botella.

PREMIOS

90 PTS.
JAMESSUCKLING.COM

MARIDAJE

Carnes Asadas

Ciervo

Pastas con salsas fuertes

TEMPERATURA SUGERIDA

16 a 18°C

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