

SANTA TIERRA

Cuvée 5 Reserva

Carmenere - Cabernet Sauvignon - Syrah - Pinot Noir - Petit Verdot

2018

Notas de Cata: Rojo rubí intenso, con notas especiadas, frutos negros de bosque, frutilla y mora. En boca jugoso, de buena armonía y agradable final.

Cepas: 35% Carmenere, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 10% Pinot Noir, 5% Petit Verdot.

Origen: 100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

Vinificación: Selección manual de las uvas previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 6-8 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 10 días a 24°C-28°C, dependiendo de la variedad. Maceración post-fermentativa por 4-7 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda: 60% de los vinos de la mezcla por 8 meses en barricas de roble francés.

Maridaje: Este exótico y equilibrado blend, es ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla como el lomo vetado, asado de tira, entrañas, o bien carnes estofadas como el cordero o la plateada.
Maridaje recomendado: Acompañar de estofado de cordero.
Decantar por oxigenación.
Servir entre 16° y 18° grados.

