



VIÑA FALERNIA

CHILE

CABERNET SAUVIGNON D.O. ELQUI VALLEY RESERVA



Vitigno / Rebsorte / Varietal: Cabernet Sauvignon 100%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 14% vol
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18°C.

Le uve vengono vendemmiate a mano; dopo la diraspatura e la pigiatura, la fermentazione avviene sulle bucce in serbatoi di acciaio inossidabile con pistoni a temperatura di 24-28° C., rompendo il cappello 4-6 volte al giorno per la prima settimana. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene fatto maturare in barrique nuovo di rovere francese ed americano per 4 mesi. Infine, dopo l'assemblaggio, è imbottigliato e lasciato affinare.

Limpido ed intenso nel colore. Aroma speziato e frutta rossa. Al palato è corposo con note di cioccolato, menta, pepe verde e vaniglia.

Si abbina bene con il barbecue, in particolare con carne di manzo, agnello e maiale.

Die Trauben werden von Hand geerntet; Nach dem Entmahlen und Zerkleinern findet die Fermentation auf den Häuten in Edelstahl tanks mit Kolben bei einer Temperatur von 24 bis 28 ° C statt, wobei die Kappe in der ersten Woche 4 bis 6 Mal täglich gebrochen wird. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 4 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern. Schließlich wird es nach dem Zusammenbau in Flaschen abgefüllt und raffiniert.

Klar und farbintensiv. Würziges Aroma und rote Früchte. Am Gaumen ist er vollmundig mit Noten von Schokolade, Minze, grünem Pfeffer und Vanille.

Passt gut zum Grillen, insbesondere zu Rind-, Lamm- und Schweinefleisch.

The grapes are harvested by hand; after destemming and crushing, fermentation takes place on the skins in stainless steel tanks with pistons at a temperature of 24-28° C., breaking the cap 4-6 times a day for the first week. After malo-lactic fermentation, the wine is aged in new French and American oak barriques for 4 months. Finally, after assembly, it is bottled and left to refine.

Clear and intense in color. Spicy aroma and red fruit. On the palate it is full-bodied with notes of chocolate, mint, green pepper and vanilla.

It goes well with the barbecue, in particular with beef, lamb and pork.