





# VIÑA FALERNIA

CHILE

## DONNA MARIA CABERNET SAUVIGNON D.O. ELQUI VALLEY UNFILTERED



**Vitigno / Rebsorte / Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol:** 14,5% vol  
**Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at:** 18° C.

L'uva viene accuratamente selezionata, schiacciata delicatamente e poi macerata a freddo per 72 ore in piccole vasche di acciaio inox. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata e con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene fatto invecchiare in barrique di rovere francese per 1 anno, quindi mescolato in una vasca di acciaio inossidabile prima della finitura e dell'imbottigliamento.

Colore ricco, profumo gradevole di frutta nera e note di vaniglia a seguito dell'invecchiamento in botte. Al palato è corposo con tannini molto morbidi ed eleganti.

Ottimo con carni alla griglia e con agnello.

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt, vorsichtig zerkleinert und dann 72 Stunden lang in kleinen Edelstahl tanks kalt mazeriert. Die Fermentation erfolgt bei kontrollierter Temperatur und mit ausgewählten Hefen. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein 1 Jahr lang in französischen Eichenfässern gereift und dann vor dem Fertigstellen und Abfüllen in einem Edelstahl tank gemischt.

Reiche Farbe, angenehmer Duft nach schwarzen Früchten und Vanillenoten nach der Reifung des Fasses. Am Gaumen ist er vollmundig mit sehr weichen und eleganten Tanninen.

Hervorragend zu gegrilltem Fleisch und Lammfleisch.

The grapes are carefully selected, gently crushed and then cold macerated for 72 hours in small stainless steel tanks. Fermentation takes place at a controlled temperature and with selected yeasts. After malolactic fermentation, the wine is aged in French oak barrels for 1 year, then mixed in a stainless steel tank before finishing and bottling.

Rich color, pleasant aroma of black fruit and vanilla notes following barrel aging. On the palate it is full-bodied with very soft and elegant tannins.

Excellent with grilled meats and lamb