

ÁNDICA CABERNET SAUVIGNON 2024

VALLE DEL ITATA



VEGANO

TIPO DE VINO: Vino Tinto

VARIETADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: 18 de Abril

NOTA DE CATA

Color rojo intenso profundo. Complejos aromas a frutos rojos y negros, mezclado con notas a especias y hierbas. Tanino amable, sutil que otorga una excelente estructura y volumen en boca otorgando un final fresco y equilibrado.

GASTRONOMIA

Carnes rojas asadas. Servir a 18°.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,0°

pH: 3,59

Acidez Total: 4,65 gr/L

Azúcar: 1,9 gr/L

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 16 días

Fermentación Alcohólica: 6 días a 24°C con levaduras nativas

Fermentación Maloláctica: En acero inoxidable 100%

Crianza: 70% del vino, pasa por roble francés de tercer o más usos por 8 meses.

Fecha de embotellado: Julio 2025

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 años

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2024

En términos de calidad podemos decir que es un gran año. Donde volvimos al pasado en términos climáticos, olvidando la sequía en las zonas del centro al sur, con temperaturas más frescas que las temporadas anteriores, logrando vinos muy frescos, de graduaciones alcohólica moderada y con taninos de muy buena calidad.



Andica