

THE GREEN ROAD

SUSTAINABLE WINE



Cabernet Sauvignon 2024

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: del 29 de marzo al 20 de abril

NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso. En nariz muestra aromas a frutas rojas y negras, con toques de tabaco y cuero. El paladar es suave con taninos dulces y redondos que culminan en un final largo y agradable.

GASTRONOMÍA

Perfecto para carnes de vacuno y cerdo, especialmente preparadas a la parrilla. Servir a 18 °C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,0%

Ph: 3,5

Acidez total: 5,0 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 4,0 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 10 días

Fermentación Alcohólica: 7 días a 24 ° a 26 °C.

Fermentación Maloláctica: En acero inoxidable 100%

Crianza: 50% en barricas de roble francés de tres o más usos por tres meses.

Fecha de embotellado: Marzo 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. Una añada en esta zona para recordar y por seguro dará que hablar.

La vendimia 2024 será recordada de una excelente calidad para la gran mayoría de los viñedos que producimos.

