

Cabernet Sauvignon Reserva

12 MESES DE MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO

12 MONTHS SAVED IN OAK BARRELS

Versátil e elegante, este vinho representa toda a experiência de Mario Geisse na escolha do terroir e no processo de elaboração da variedade Cabernet Sauvignon. Durante um ano, metade do vinho é envelhecido em barricas de carvalho, resultando em uma bebida de cor vermelho-rubi intenso, com aromas de frutas vermelhas e um leve toque tostado. Na boca, frutas maduras e um agradável equilíbrio entre acidez e taninos. Harmoniza com carnes vermelhas, de caça ou cordeiro.

Versatile and elegant, this wine represents the whole experience of Mario Geisse in choosing the right terroir, along with the process of developing the Cabernet Sauvignon variety. For a year, the wine is aged in oak barrels, resulting in an intense ruby-colored beverage, with aromas of red berries and a light toasted touch. In the mouth, notes of ripe fruits and a nice balance between acidity and tannins. It matches with red meats, game or lamb.

Ficha técnica - technical details

Terroir
Valle Colchagua

Colheita
Manual - Abril

Harvest
Manual - April

Elaboração
100% vinificação tradicional

Elaboration
100% traditional vinification

Varietades
100% Cabernet Sauvignon

Varieties
100% Cabernet Sauvignon

Produção por ha
10.000 kg/ha

Production per ha
10.000 kg/ha

Harmonização - food match



Apresentação - presentation



750ml



6 unidades
6 units

