

KASTA



KASTA - ícono

D.O. Vale de Maule

UVA : Cabernet Sauvignon

Gradação Alcoólica: 14% Vol.

Vinificação :

Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor core estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica.

O vinho vai então 18 até 24 meses em barris franceses de primeiro.

LIMPEZA E FILTRAGEM:

Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e Estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:

Carne de Fraldinha em seu ponto ou Carne de Javali com Batatas Salteadas

ENÓLOGO:

JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor vermelha e tons violetas destacados. Nariz aveludado, leve mentol e uma nota agradável aos frutos maduros, torrados em barris de grão fino durante 18 meses. Na boca é suculenta e sedosa, a fruta é vermelha, madura e intensa, as bagas e as especiarias integram-se com agilidade, produto da complexidade da madeira que fornece chocolate e café torrado. A acidez foi elegantemente intensificada, seus taninos são marcados, sem procurar ser invasivo e o final é longo e lento. Nossa linha Icono são vinhos com passagem de 24 meses em Carvalho frances, que entregará vinhos altamente diferenciados para os paladares mais exigentes e conhecedores. Decantar por 30 a 45 minutos, se possível e beber de preferência a 18 °.

CHILEAN



PROUD