

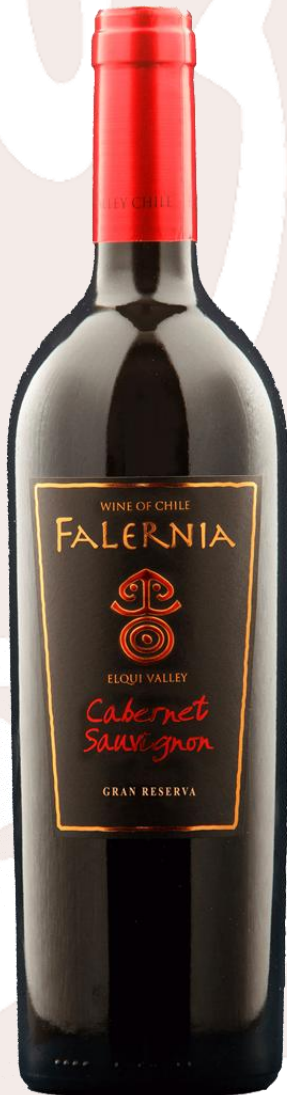




VIÑA FALERNIA

CHILE

CABERNET SAUVIGNON D.O. ELQUI VALLEY GRAN RESERVA



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

Le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice. Successivamente vengono macerate a freddo per 4 giorni. La fermentazione avviene in 2 serbatoi di acciaio con rottura del cappello tramite pistoni per simulare il tradizionale metodo di mescola delle bucce nel mosto. Dopo la fermentazione malolattica, il 40% del vino viene fatto maturare in barrique di rovere francese ed americano per 6 mesi prima della miscelazione, della finitura e dell'imbottigliamento.

Colore rosso rubino, con aroma di frutta rossa e mora. Al palato corposo con aromi di pepe nero e tabacco, con tannini morbidi.

Si abbina bene con il barbecue, in particolare con carne di manzo, agnello e maiale

Die Trauben werden geschält und weich gepresst. Anschließend werden sie 4 Tage kalt mazeriert. Die Gärung erfolgt in 2 Stahltanks mit Hut, der die Kolben durchbricht, um die traditionelle Methode zum Mischen der Häute im Most zu simulieren. Nach der malolaktischen Gärung werden 40% des Weins 6 Monate lang in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift, bevor sie gemischt, fertiggestellt und abgefüllt werden.

Rubinrote Farbe mit Aroma von roten Früchten und Brombeeren. Am Gaumen vollmundig mit Aromen von schwarzem Pfeffer und Tabak, mit weichen Tanninen.

Es passt gut zum Grillen, insbesondere zu Rind-, Lamm- und Schweinefleisch

The grapes are destemmed and softly pressed. Subsequently they are macerated cold for 4 days. Fermentation takes place in 2 steel tanks with hat breaking through pistons to simulate the traditional method of mixing the skins in the must. After malo-lactic fermentation, 40% of the wine is aged in French and American oak barriques for 6 months before mixing, finishing and bottling.

Ruby red color, with aroma of red fruit and blackberry. Full-bodied on the palate with aromas of black pepper and tobacco, with soft tannins.

It goes well with the barbecue, in particular with beef, lamb and pork