


RAVANAL



RESERVA
CABERNET
SAUVIGNON

Nota de Cata

Vibrante color rojo rubí con aroma a frutillas y ciruelas maduras. Bien estructurado, con suaves y elegantes taninos madurados por 8 - 10 meses en barricas de Roble Francés y Americano, que le otorgan complejidad adicional y elegancia. Delicioso con carnes rojas, barbecue y quesos maduros.



Variedad : Cabernet Sauvignon



Región de origen : Valle de Colchagua



Suelo: Profundo, franco arcillo-limoso con riego por goteo.



Altitud: 250 m s. n. m.



Clima: Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.



Conducción del viñedo: Espaldera vertical alta.



Fecha Cosecha: 3° y 4° semana de Abril.



Contenido alcohólico: 13,5 % v/v