



PUNTÍ FERRER
FINE WINES CHILE

CONFORME

CABERNET SAUVIGNON
PREMIUM D.O. VALLE DE CACHAPOAL



CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 30 años

Sistema conducción: Espaldera

Rendimiento: 6 Toneladas / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha manual con una segunda selección de granos.

Segunda mitad de Abril.

Ubicación: Pelequén.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.

La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.

Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.

Maceración: Se realiza una maceración postfermentativa de 4 a 5 días.

Fermentación Maloláctica completa.

NOTA DE CATA

Visual: Color muy intenso y opaco.

Nariz: Nariz intensa de frutas negras, frutilla madura, mermelada, ciruela y café.

Boca: Boca amplia, cremosa, final estructurado y largo.

Maridaje: Carnes rojas, cordero y quesos fuertes..

Tº de servicio: 17 - 18°C



14 MESES EN
BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS Y ROBLE
AMERICANO

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 14,5%



Mesa de cata
La CAV 2021



Mesa de cata
La CAV 2022



Descorchados
2023



Sakura JWVA
2023



Mesa de cata
La CAV 2023



James Suckling
2023



Mesa de cata
La CAV 2024