

VIK 2013

VARIEDADES

67% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc,
14% Carmenere, 2% Merlot.

ORIGEN

Valle del Cachapoal.

SUELO

De origen granítico, profundo, poroso y con buen drenaje.

CLIMA

Clima mediterráneo cálido pero con influencia marina que limita las temperaturas máximas.

GUARDA

23 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

De color rojo oscuro profundo, casi morado. Aromas a frutas rojas frescas maduras y especias se desarrollan en la copa, entregando una complejidad aromática que despierta los sentidos. Una boca estructurada y elegante propia del Cabernet Sauvignon, con taninos aterciopelados que entregan una larga sensación lineal con un volumen en media boca agradable. Complejo y amigable, la guarda en barrica francesa le otorga una vivacidad única, con notas de frutos secos y un sutil toque de moka.

Maridaje: Filete de wayu, costillar de cordero asado a las finas hierbas.

Temperatura de servicio: 16° - 18°C.

