

VIK A 2021 CABERNET SAUVIGNON

VARIETADES

85% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere.

ORIGEN

Millahue, 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

12 meses en barrica de roble francés con método "Barroir".

NOTAS DE CATA

VIK A 2021, de color rojo rubí oscuro y profundo, presenta aromas a frutas rojas y negras, como frutillas maduras y frambuesas, ciruelas y moras. Se asoman notas a especias frescas como pimienta negra y blanca, junto a frutos secos aporte de la crianza en barricas francesas de nuestro proyecto "Barroir", único en el mundo, que le entrega a este vino una expresión irrepetible de nuestro Terroir.

Es un vino elegante, vibrante y dinámico con una mineralidad intensa entregando una sensación sedosa única en boca. Tiene una estructura firme, con taninos suaves y algo tensos, junto a una equilibrada y jugosa acidez, creando un vino nervioso con un final largo quedando para siempre en la memoria.

🌡 Temperatura de servicio: 15° - 16°C.



Azúcar residual 3,44 g/L | Acidez total 5,28 g/L | pH 3,64 | Alcohol 14°