

# ANTARES<sup>®</sup>

CHILE

The brightest star in the southern sky

## Antares Cabernet Sauvignon

### La estrella más brillante del Hemisferio Sur

Chile es un país largo y angosto que se ubica en el extremo suroeste de Sudamérica. De norte a sur, de este a oeste, la combinación entre hombre, clima y suelo ha permitido abrir nuevas regiones vitivinícolas al mundo. Las características más importantes de esta mezcla son la Cordillera de los Andes en la frontera este; el Océano Pacífico en la costa oeste; el desierto de Atacama en el norte, y la Patagonia en el sur. Tierra de exploradores y aventureros, este país vitivinícola da origen a vinos apasionantes.

### Fermentación y guarda

El jugo se fermentó durante cinco días en estanques de acero inoxidable a una temperatura entre 28 y 30° C usando levaduras seleccionadas. Luego se realizó una maceración post fermentativa de siete días, a 25° C, para una extracción ideal de aromas, sabores y colores.

### Notas de cata

Nuestro Antares Cabernet Sauvignon presenta un color cereza y rojo-rubí, ofrece intensos aromas de frutos rojos, tales como frambuesas y cerezas, mostrando su expresivo carácter varietal combinado con delicadas notas de canela y cacao. En el paladar es un vino armónico, de taninos suaves, redondo y bien logrado.

### Sugerencias de maridaje

Armoniza estupendamente con carnes rojas, queso y pasta.  
Sírvalo a 18° C

### Potencial de guarda

De 1 a 3 años

### Información Técnica

Enólogo: Andrés Caballero  
Variedad: 100% cabernet sauvignon  
Denominación de Origen: Valle Central

