

ANTARES[®]

CHILE

The brightest star in the southern sky

Antares Cabernet Sauvignon Rosé

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.

Vinificación

Para lograr este carácter fresco y frutado, las uvas Cabernet Sauvignon fueron cosechadas en las horas más frescas de la madrugada para ser luego levemente prensadas en la prensa neumática. El mosto se mantuvo en contacto con las pieles durante una maceración pre fermentativa en frío por algunas horas antes de seguir con el prensado para obtener todo el mosto. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas, entre 10-12°C, usando levaduras seleccionadas. Filtrado y envasado lo más temprano posible para lanzarlo al mercado bien fresco.

Notas de Cata

Un vino de color rosado vívido con una intensidad media. De aromas intensos a fresas y notas florales. En la boca es fresco, liviano, con buena acidez y sabores a frutos rojos.

Sugerencias de maridaje

Disfrute este vino como aperitivo o con carnes magras.
Sírvalo entre 10° C y 12° C (50° F a 54° F)

Potencial de envejecido

Tómelo ahora.

Ficha técnica

Enólogo: Andrés Caballero.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

