



# ANTARES

THE SOUTHERN STAR



## CABERNET SAUVIGNON

### ORIGEN

Las uvas que dan origen a nuestros vinos Antares provienen de Chile. País que cuenta con destacados viñedos situados en diversas regiones de Chile. En estas áreas, se experimenta un clima mediterráneo moderado, con veranos cálidos y secos, y lluvias principalmente durante el invierno. Esta condición climática favorece la obtención de uvas saludables, con una madurez óptima y concentración, las cuales contribuyen a la creación de vinos sabrosos y elegantes.

### NOTAS DE CATA

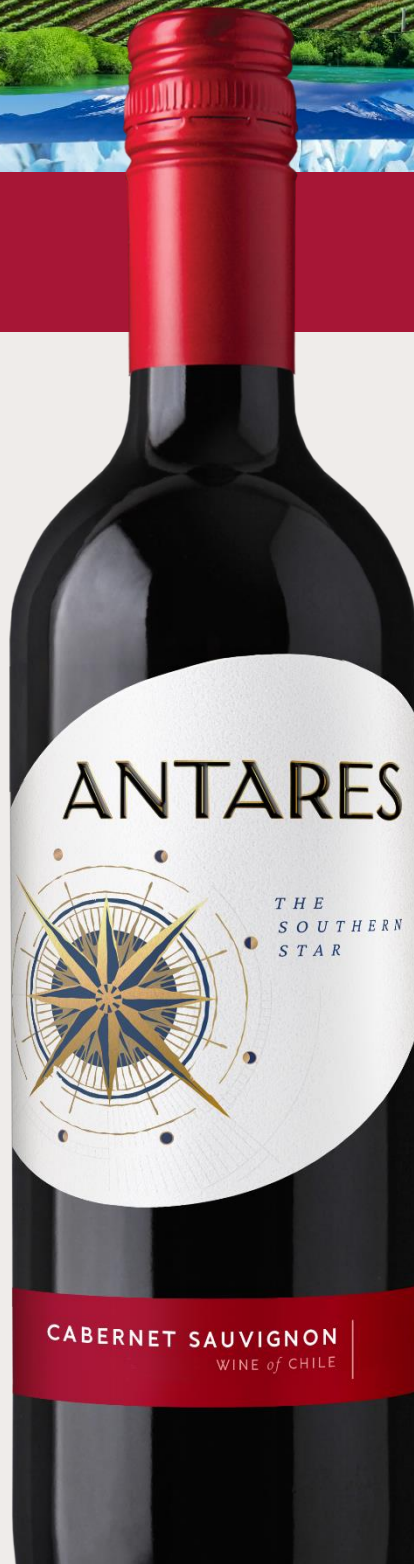
**Color:** Color cereza y rojo-rubí.

**Nariz:** Aromas de frutos rojos, tales como frambuesas y cerezas, mostrando su expresivo carácter varietal combinado con delicadas notas de canela y cacao.

**Paladar:** Vino armónico, de taninos suaves, redondo y bien logrado.



Entre 16° y 18°C.



### VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas en este Cabernet Sauvignon fueron cosechadas ya sea de forma mecánica o manual, dependiendo del viñedo. 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.

Para obtener un perfil frutado rico y taninos redondos en el paladar, se realiza un proceso de filtración suave antes de embotellar, eliminando sedimentos e intensificando las características típicas de esta variedad.

### MARIDAJE



Carnes rojas.



Quesos.