

Faustino Rivero Ulecia

**MONOVARIETAL  
COLLECTION  
CABERNET SAUVIGNON**



**TERROIR TERROIR**

Situados en una suave planicie entre 600 y 900 metros de altitud. De manera natural se obtienen bajos rendimientos, debido a la edad de las cepas y a las bajas precipitaciones durante el año, asegurando una buena calidad y concentración de la uva. *Vineyard placed in a smooth plain between 600 and 900 meters of altitude. Naturally low yields are obtained, due to the age of the strains and the low rainfall during the year, ensuring a good quality and concentration of the grape.*

**VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS**

Fermentado a temperaturas de 23-28°C con remontados diarios para extraer aromas y color. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica y se mantiene con movimiento de lías para obtener redondez en boca. *Fermented at temperatures of 23-28 °C with daily pumpings to extract aromas and colour. Once the alcoholic fermentation is finished, the wine made the malolactic fermentation and stays with lees in movement to obtain roundness in the mouth*

**VARIEDADES VARIETIES**

Cabernet Sauvignon

**ALCOHOL ALCOHOL**

13,5% Vol.

**TIPO DE VINO TYPE OF WINE**

Tinto *Red*

**NOTAS DE CATA DATA SHEET**



**VISUAL APPEARENCE**

Color granate intenso, con ribetes violáceos. Brillante y limpio. *Intense garnet colour, with violet tones. Bright and clean.*



**TEMPERATURA TEMPERATURE**

Servir entre 16 y 18°C *Serve at 16 to 18 °C.*



**OLFATO AROMA**

Aromas a frutos rojos, notas a especies que dan complejidad. *Aromas of red fruits, elegant spicy notes that give complexity.*



**MARIDAJE PAIRING**

Quesos de curación media, carnes de caza como el jabalí o ciervo y asados. *Cheeses, game as wild boar or deer and roasts.*



**GUSTO TASTE**

Fresco y sedoso con gran volumen. Notas especiadas y taninos aterciopelados. Final persistente y largo. *Fresh and silky with great volume. Spicy notes and velvety tannins. Persistent and long finish.*

**ENÓLOGO WINE MAKER**

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile. *Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile.*