

VIK A 2020 CABERNET SAUVIGNON

VARIEDADES

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

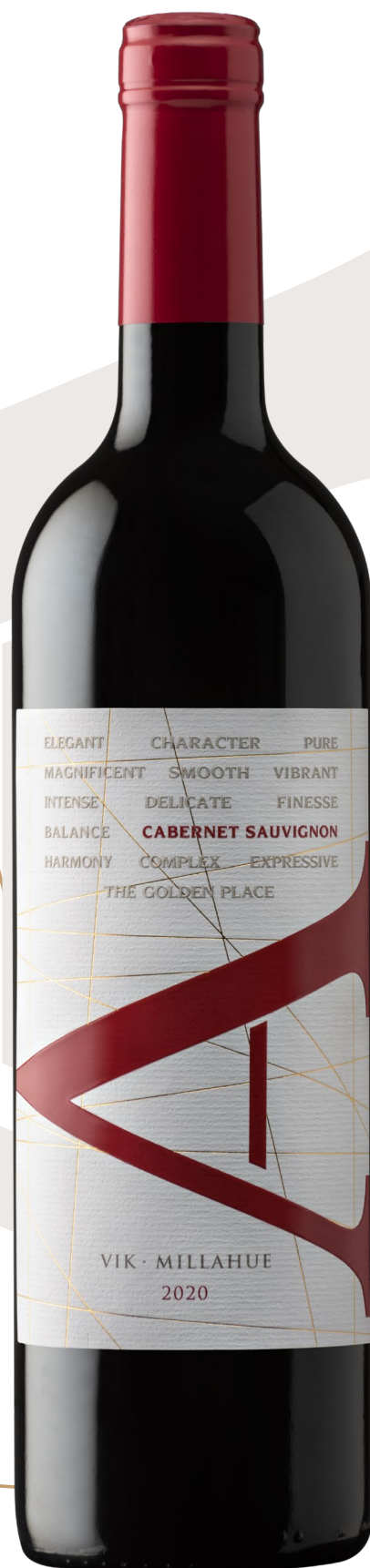
18 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

VIK A 2020, de color rojo rubí, presenta aromas a frutas rojas y negras, como frambuesas, ciruelas y moras. Se asoman notas a especias frescas, junto a frutos secos y un ligero toque a moka de las barricas francesas.

Es un vino elegante, con una mineralidad y una sensación sedosa única en boca. Tiene una estructura firme, con taninos suaves y algo tensos, junto a una equilibrada acidez, creando un vino nervioso con un final largo inolvidable.

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



Azúcar residual 3,12 g/L | Acidez total 5,10 g/L | pH 3,64 | Alcohol 14°