

TERRA VEGA



CABERNET SAUVIGNON

Chile tiene una larga historia vitivinícola que se remonta a la época en que los conquistadores españoles trajeron las primeras cepas a nuestro país. Desde entonces, el arte de la elaboración del vino ha evolucionado a lo largo de los siglos y ahora, después de todo este tiempo, nos hemos convertido en expertos en aprovechar nuestro clima perfecto, recursos naturales y terroir increíble, para elaborar vinos premium a partir de diversas variedades. Los vinos Terra Vega nacen de la fusión de esta herencia chilena y la tecnología enológica de última generación, cultivada en los mejores viñedos.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate. En nariz, presenta aromas a frutas rojas y negras maduras, sutiles notas a hierbas secas y toques de chocolate, café y vainilla. La boca es firme y estructurada, con taninos suaves, acidez media y frutal final.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo o acompañado con carnes a la parrilla o pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble francés y americano.

PALADAR

●●●●● Fruta
●●●●● Acidez
●●●●● Cuerpo
●●●●● Taninos

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F

85% CABERNET SAUVIGNON
10% SHIRAZ
5% CABERNET FRANC
• UVAS •

2022
• VENDIMIA •

VALLE
CENTRAL
• REGIÓN •

13%
• ALCOHOL •

