

LA PIU BELLE

2014

VARIEDADES

56% Cabernet Sauvignon, 35% Carmenera,
9% Syrah.

ORIGEN

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

23 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

Una obra de arte. La Piu Belle 2014 ofrece aromas a frutas rojas como frambuesas, maduras y vitales. Finas frutas negras imponen su perfume, que delicadamente cambia a arándanos, acompañado por notas florales, frutos secos y toques de chocolate negro, entregados por la barrica francesa. Su color es suave, al igual que sus taninos, que otorgan una sensación de seda que perdura y trasciende, creando un cuerpo redondo y amplio. Su acidez es delicada pero intensa.

Maridaje: Filete de res grillado y crema de trufa negra.

Temperatura de servicio: 16° - 18°C.



Azúcar residual 2,41 g/L | Acidez total 5,26 g/L | pH 3,67 | Alcohol 14,1°