

LOF



Viñatero

Germán Lyon

Análisis básico

Alcohol 12,5º G.L.

Ph 3,43

Acidez Total 3,92 g/lit

CABERNET SAUVIGNON 2021

9.270 botellas producidas.

Cepa

100% cabernet sauvignon.

Denominación de origen

Valle de Maipo Andes, una hectárea y media de viñedos propios en la casa de la familia.

Suelo

Coluvial, pedregoso, de origen volcánico.

Densidad y Rendimiento

5.880 plantas por hectárea con un rendimiento de 1,96 kgs la planta.

Fecha de cosecha

22 de marzo de 2021, cosecha manual.

Fecha de embotellado

21 de febrero de 2023.

Envejecimiento

23 meses en estanques de concreto.

Notas de cata

Cabernet Sauvignon LOF del Valle del Maipo Andes es el resultado de la notable combinación entre clima, suelo y conocimientos enológicos. Con su cuerpo medio, equilibradas sensaciones y elegancia, este vino alcanza su máximo potencial mostrando la riqueza del lugar y el cuidado en su elaboración, con el objetivo de ser fieles a las cualidades de esta clásica variedad. LOF Cabernet Sauvignon se muestra de un brillante e intenso color rubí, para continuar con sensaciones aromáticas cálidas de frutos rojos maduros y fruta negra. Las características de la añada se muestran claramente tanto en nariz, como en boca, donde en esta última, destacan los sabores de frutos rojos en complemento con notas especiadas de anís e hinojo. Los importantes taninos y punzante acidez, en equilibrio, dan el carácter y estructura a este vino amplio y persistente. Su robustez y untuosidad media hacen destacar sus balanceadas sensaciones e intensidad, que lo hacen elegante y de complejo final.

LOF Cabernet Sauvignon 2021

Cuadro de descripción

Característica

<i>Aspecto</i>	Intenso color rubí, con leve matiz cereza. Limpio y brillante.	
<i>Nariz</i>	Aromas primarios intensos de fruta negra como la ciruela y mora. Sensación cálida en nariz dada por el aporte de frutos rojos maduros y mermelada. Aromas secundarios de fondo herbal, algo especiado. Notas de anís e hinojo con delicadas notas florales.	
	Intensidad	Media-alta
	Complejidad	Media
<i>Boca</i>	Entrada balanceada y elegante. En boca media se sienten marcados taninos, importante tensión y punzante acidez, para terminar con una boca equilibrada y amplia. Persistencia dada principalmente por los envoltentes taninos en complemento con las sensaciones a fruta negra. Destacan sabores especiados de pimienta negra de la mano con intensos frutos negros. Sutiles notas terciarias otorgadas por la guarda, descriptores: frutilla y tabaco. Persistencia final alta.	
	Intensidad	Media-alta
	Complejidad	Media
<i>Conclusiones</i>	Congruencia y balance entre sensaciones aromáticas y boca. Marcados taninos que aportan al carácter y persistencia.	

Maridajes

Algunas sugerencias para acompañar y/o complementar a LOF Cabernet Sauvignon son platos de carne roja, cordero, caza, quesos maduros y chocolates oscuros. También puede ser excelente opción para acompañar comidas especiadas o guisos.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Guiso de lentejas con tocino ahumado.

Lomo vetado con gratín de zanahorias asadas.

Berenjena rellena de arroz integral, zetas y queso azul.

Entraña asada con puré de zapallo a las brasas.

Solomillo de ternera con reducción al vino tinto.