

Ficha Técnica Viña LOF

Cabernet Sauvignon 2019

1.- Cuadro de descripción

<i>Característica</i>					
<i>Aspecto</i>	Color cereza de intensidad media, con leve matiz en tonos granate.				
<i>Nariz</i>	Aroma primario predominado por intensos frutos rojos maduros, con notas a mermelada y berries, descriptores: cereza y mermelada de frutilla. Destacados aromas secundarios especiados, levemente herbales y mentolados, descriptores: hinojo y eucaliptus. <table border="1"><tr><td>Intensidad</td><td>Media-alta</td></tr><tr><td>Complejidad</td><td>Media</td></tr></table>	Intensidad	Media-alta	Complejidad	Media
Intensidad	Media-alta				
Complejidad	Media				
<i>Boca</i>	Entrada suave y vivaz donde resalta la acidez que equilibra y aporta en el volumen y frescor. Taninos envolventes, amplios, firmes y equilibrados. Destacan sabores especiados, a fruta roja y sutiles notas terciarias otorgadas por la guarda, descriptores: hierba fresca, frutilla y tabaco. Persistencia final media. <table border="1"><tr><td>Intensidad</td><td>Media</td></tr><tr><td>Complejidad</td><td>Media-alta</td></tr></table>	Intensidad	Media	Complejidad	Media-alta
Intensidad	Media				
Complejidad	Media-alta				
<i>Conclusiones</i>	Coherencia en las características de la variedad. Hilo conductor entre aromas y sabores con marcada astringencia.				

2.- Datos técnicos

<i>Añada</i>	2019
<i>Variedad</i>	100% Cabernet Sauvignon
<i>Cosecha</i>	Manual
<i>Fermentación</i>	Nativa
<i>Guarda</i>	24 meses en barrica de roble francés de sexto uso
<i>Grado Alcohólico</i>	13,5°G.L.
<i>Cantidad de botellas</i>	11.751

3.- Descripción en texto

En el Valle del Maipo D.O. Andes, el Cabernet Sauvignon alcanza su máximo potencial, el suelo y el clima se conjugan para obtener y expresar lo más destacado de la variedad. LOF 100% Cabernet Sauvignon es el fiel reflejo de ello. Comienza mostrándose con delicados tonos color cereza y granate, que reflejan la sutileza de su vinificación. A través de ella, se van expresando aromas a frutilla y cereza. La fruta roja, se complementa con intensas cesaciones especiados y herbales, como el eucaliptus y la hierba fresca, que destacan en el lugar. Taninos firmes y envolventes se entrelazan con la vibrante acidez que, en conjunto, generan el equilibrio justo entre potencia, volumen y

frescor. La influencia de su guarda se muestra a través de leves notas a tabaco, aportando complejidad a su final.

4.- Maridajes

LOF Cabernet Sauvignon puede ser acompañado por carnes rojas, carnes blancas grasas, carnes de larga cocción, carne a las brasas, quesos maduros, guisos condimentados y pastas.

Temperatura de servicio: 16-18°C

- 1) Medallón de filete con risotto funghi.
- 2) Lomo vetado a las brasas con puré mixto.
- 3) Carne mechada con papas a las finas hierbas.
- 4) Tapas con pate de foiegras, pate de jabalí y queso azul.
- 5) Filete Wellington.