RE
CABERGNAN

2018

BODEGAS RE
CHILE

RE Cabergnan es un vino conceptual, que implica un REcrear el Génesis ancestral, mediante el uso de procesos artesanales de vinificación en ánforas de arcilla, con las técnicas y conocimientos actuales. REvive una mezcla otrora elaborada por los abuelos en Cauquenes, mezclando armónicamente el Cabernet Sauvignon con el Carignan. Cabergnan es el REnacimiento de la belleza del vino.

Viñedos De Origen

El Viñedo de Cabergnan, es de la Viña Roja de Loncomilla, que se encuentra enclavado en los lomajes de la Cordillera de la Costa Maulina, plantado el año 1950, en condición de secano. Esto implica un equilibrio perfecto entre la pluviometría invernal, el estío de días cálidos, a veces tórridos, noches frescas y estrelladas. De suelos rojos por sus arcillas graníticas y que evidencian una escasa fertilidad, producen uvas con modestia y sabiduría. Esto es, fruta de intensos sabores, de gran frescor e importante dulzor.

Notas De Cata y Elaboración

Se vendimia en ánforas gigantes, de un diseño de singular belleza con abultados abdómenes que forman una esfera gigante y con ello es posible tener fermentaciones autógenas, sin intervención y extendida por varios meses. Se cría luego en barricas y fudres por dos años posteriormente para madurar en botellas. Su color es de un rojo vivaz, con algunos tonos de púrpura, de gran densidad y profundidad. Sus aromas recuerdan los bosques del sur, sus frutos y la fresca guinda ácida, con matices de especias y noble madera. En la boca es de paso ágil, muy fresco, de viva juventud, pleno de frutas y una gran complejidad. Su cuerpo permite guardarlo por más de 15 años.

Denominación de Origen: Maule

Análisis

Año: 2018

Variedad: Cabernet Sauvignon 90% – Carignan 10%

Alcohol: 16°

pH: 3,04

ventas@bodegasre.cl · +569 9345 9114 · www.bodegasre.cl