

SERENO

GRAN RESERVA



CABERNET SAUVIGNON



Denominación de Origen: Valle del Maipo Andes

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,67

Crianza en barrica: 12 meses en barrica francesa

Cosecha: Vendimia manual en cajas de 10 kilos

Fermentación: Fermentación tradicional con levaduras nativas y maceración prolongada para potenciar estructura, complejidad y frescura

Suelo

Suelos aluviales y pedregosos del Maipo Andes, con capas de gravas y arenas que ofrecen excelente drenaje y permiten un desarrollo radicular profundo. Estas condiciones originan Cabernet Sauvignon de gran concentración, taninos firmes y elegantes, y una expresión frutal pura y vibrante.

Clima

Clima mediterráneo con días cálidos y secos y noches frescas bajo la influencia de la Cordillera de los Andes. La amplitud térmica favorece la madurez óptima del Cabernet, manteniendo frescura, complejidad aromática y la clásica combinación maipina de fruta roja, notas especiadas y elegancia natural.

Cosecha

La vendimia entregó uvas de excelente sanidad y equilibrio. Destacan su fruta roja y negra madura, su intensidad colorante y taninos firmes pero pulidos. Cada lote fue seleccionado para construir un Gran Reserva expresivo, profundo y con potencial de guarda, siempre bajo la sensibilidad creativa de la línea Sereno.

Notas de cata

Este Sereno Gran Reserva Cabernet Sauvignon muestra un color rojo rubí profundo con destellos violáceos.

En nariz ofrece una elegante combinación de: Fruta roja y negra madura (cerezas, ciruelas, moras). Notas clásicas de pimiento rojo asado y especias suaves. Matices de cedro, vainilla y un toque de cacao aportado por la barrica francesa

En boca es vibrante y estructurado, con taninos firmes pero sedosos, cuerpo medio-alto y un final largo, fresco y persistente. Un Cabernet maipino de carácter, profundidad y equilibrio, interpretado con la calidez y elegancia creativa que define a Sereno.

Maridaje

Ideal con: Carnes rojas a la parrilla o al horno, Costillar, lomo vetado o entraña, Pastas con salsas intensas (boloñesa, ragú), Risottos de hongos o hierbas, Quesos maduros y carnes frías. Lasañas caseras o platos de inspiración mediterránea.