



## VIÑA INDÓMITA QUINTUS CABERNET SAUVIGNON 2016

**Zone d'origine :** Valle del Maipo (Vallée du Maipo) - Chili. Région ensoleillée de températures tempérées par des brises prédominantes et des nuits fraîches. Les étés sont doux.

**Dénomination :** D.O. Valle del Maipo.

**Raisin :** 100% Cabernet Sauvignon.

**Type de viticulture :** Vin issue de l'agriculture biologique : CL BIO 143. Le rendement est de 8 000 kg/ha.

**Degré alcoolique :** 13,5 % vol.

**Acidité :** 5,48 g/l.

**Vinification :** fermentation classique entre 28-29°C avec des remontages et delestages réguliers selon critères à la dégustation. Macération post-fermentative de 1 à 7 jours. Seulement 20% du vin est élevé pendant 6 mois en barriques.

**Couleur :** rouge avec des reflets tuilés et violacés.

**Arôme :** bonne concentration et maturité; prédominance de notes balsamiques et épicées (curry, paprika, poivre), de cuir et boisés.

**Bouche :** vin de grande personnalité avec des tannins amples et complexes.

**Mets/accords classiques :** idéal pour accompagner des viandes rouges, des jambons affinés et des fromages.

**Service :** Servir à 17°C.



CL BIO 143