

BODEGA J. CHIAPPELLA

CABERNET SAUVIGNON

VINO FINO TINTO · VARIETAL CLÁSICO



La variedad Cabernet Sauvignon es de origen francés, de la zona de Bordeaux y se caracteriza por ser un cepage muy antiguo. Es la variedad tinta más apreciada del mundo, y lleva el título de ser la reina de las variedades tintas. Está muy difundida en las zonas templadas y calientes de todo el mundo. La variedad es bastante homogénea y en las características típicas del vino en sus notas aromáticas se puede identificar muy bien. Se caracteriza por sus taninos densos y aristocráticos, su color violeta profundo, sus complejos aromas frutales, su elegante estructura y su idoneidad para la crianza. Variedad de brotación tardía. Se adapta a climas templados y mejor en zonas secas o bien ventiladas. No acepta suelos excesivamente fértiles y húmedos que inducen a gran vigor y poca producción de calidad. Las bayas son pequeñas, esféricas, de piel espesa y dura, con profundo pigmento negro. Su pulpa es firme, crujiente, de sabor astringente y gusto peculiar que recuerda los pimientos o morrones.

COMPOSICIÓN: 100 % Cabernet Sauvignon

COSECHA: Recolectación manual, marzo de 2009, en madurez óptima.

VIÑEDOS: Las parcelas de se encuentran en la zona más alta de nuestros viñedos, justo en la cima de la "Cuchilla de Rocha", el suelo es franco arcilloso con concreciones calcáreas y los injertos son de origen francés, del vivero Pepinieres Bourget, del sur de Francia.

DATOS TÉCNICOS: Alcohol: 12,7 %
Acidez: 3,69
PH: 3,6
Acidez Volátil: 0,61 g/l
Azúcar Residual: 1,98 g/l
Producción: 12.000 botellas

CRIANZA: Un 20 % cuenta con crianza en barriles de roble americano de segundo año, con la idea de que aporte un toque sutil pero que no sobrepase la juventud del vino.

WINEMAKER: Laura y Karina Chiappella.

DEGUSTACIÓN: Color rojo con destellos violetas intensos. A copa quieta: frutos rojos; al agitar la copa aparecen las moras, la guayaba, las cerezas y especias como la pimienta, con sutil vainilla. En boca se presenta agradable, suave y untuoso, buen equilibrio en sus taninos y su acidez, con taninos dulces. Tiene un final no muy prolongado.

**BODEGA
J. CHIAPPELLA**

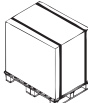
Ruta 6 km. 29,800 · Sauce, Región Canelones. Uruguay · Tel.: +(598) 2294 0437
www.bodegajchiappella.com · info@bodegajchiappella.com

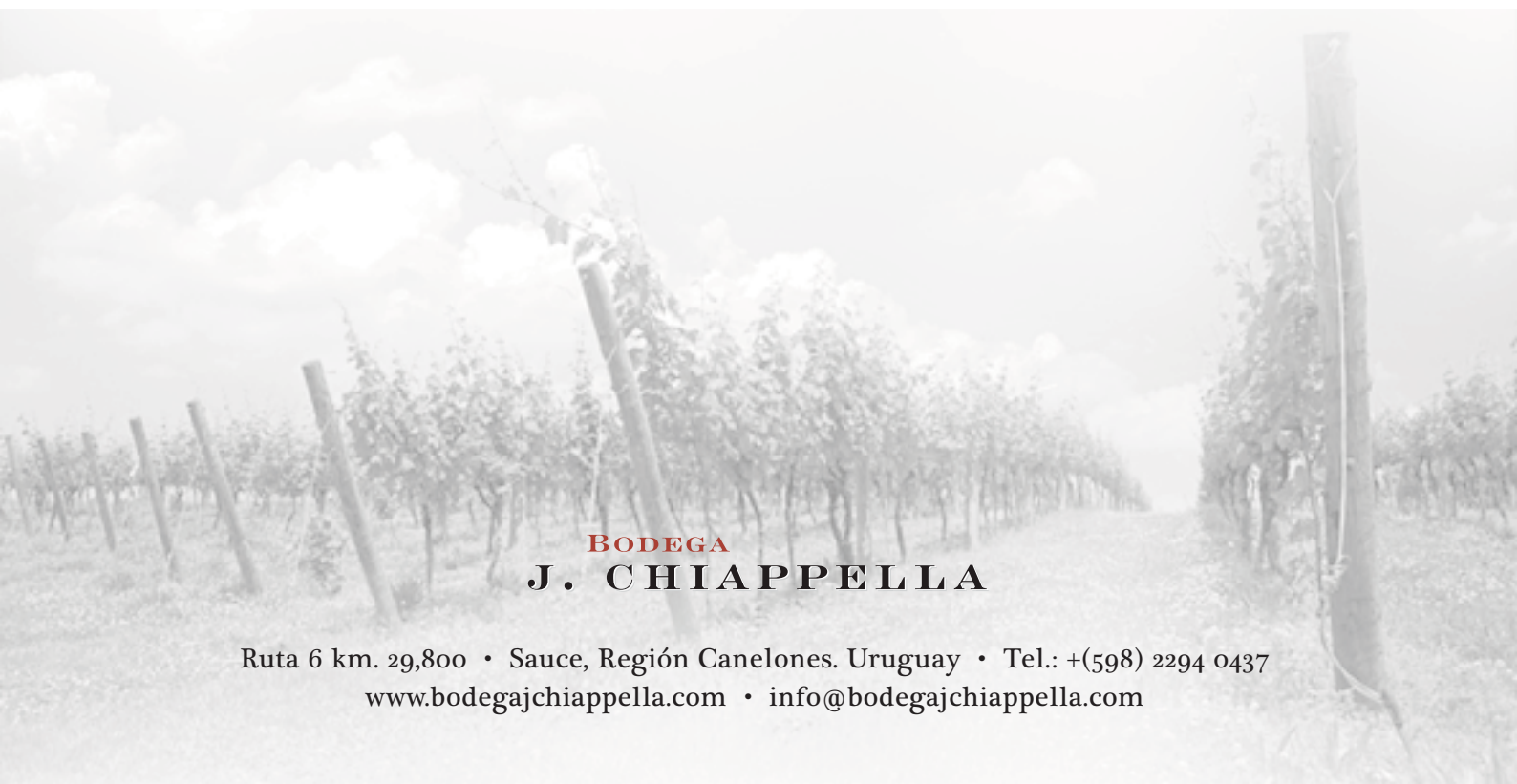
SERVICIO: entre 16 y 18 °C

MARIDAJE: El Cabernet Sauvignon es muy versátil y puede ser combinado con una amplia carta de comidas, ya sea elaboradas o de las bien sencillas. Es ideal para acompañar comidas con muchas grasas (carne de vaca o de animales de caza), debido a la intensidad de taninos en su composición, también pastas con salsas fuertes, y picantes. De esta manera intentaremos primero dar una lista de las comidas más típicas que pueden acompañar este clásico cabernet sauvignon: quesos cambembert y similares, lomo, ojo de bife y en general todas las carnes rojas; guisos, locros y pucheros; carne asada a la parrilla; carnes de caza como jabalí, ciervo y pastas Salseadas.

	BOTELLA 750 ML Meritage Verde Oliva
	CÓDIGO EAN 7730992250154
	CIERRE Tapón de Corcho

EMBALAJE (CARTÓN)	
	CAJA DE 6 BOTELLAS
	Largo 250 mm.
	Ancho 170 mm.
	Alto 350 mm.
	Peso Total 6,75 kg.

EUROPALET	
	Largo 1200 mm.
	Ancho 800 mm.
	Alto 1550 mm.
	Cajas x Palet 120
	Peso Total 970 Kg.



BODEGA
J. CHIAPPELLA

Ruta 6 km. 29,800 • Sauce, Región Canelones. Uruguay • Tel.: +(598) 2294 0437
www.bodegajchiappella.com • info@bodegajchiappella.com