



# FOYE

## CABERNET SAUVIGNON

### NOTAS DE CATA

Nuestro Cabernet Sauvignon es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas negras maduras, con notas a ciruela, algo de pimienta, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.

**Maridaje:** Ideal para acompañar carnes de bajo contenido graso o magras, también puede acompañar pescados grasos o fibrosos como el atún. Puede acompañar igualmente quesos semi maduros y charcutería liviana. Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C. Primavera/Verano a 13°C.

### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

### D.O.

Maule

### VIÑEDO

Viñedos antiguos en espaldera, de selección masal, riego por tendido, crecimiento balanceado.

### SUELO

Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.

### COSECHA

Cosecha mecanizada y manual a partir de la primera semana de abril.

### FERMENTACIÓN

Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.

### CRIANZA

Micro oxigenación en acero inoxidable