VIÑA AROMO

Enjoy 100 years of tradition

DOGMA GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon

Valle del Maule



Este vino es nuestra interpretación del Cabernet Sauvignon proveniente de uno de los valles vitivinícolas más tradicionales de Chile, que destaca por su equilibrio, frescura, delicada concentración y elegancia.

De color rojo rubí, presenta atractivos aromas a frutos rojos maduros como ciruela, ha desarrollado notas de cassis y especias, sutiles matices tostados y toques a caramelo. En boca muestra una textura envolvente, taninos maduros y bien integrados, junto a una agradable concentración que aporta amplitud y persistencia. De sabor equilibrado y elegante, refleja fielmente el potencial del Cabernet Sauvignon en el Valle del Maule.

Maridaje: Su estructura, concentración y taninos maduros armonizan especialmente con carnes grilladas aún para aquellos cortes magros como filete. Carnes asadas, hamburguesas gourmet, costillar de res. Pastas con salsas de larga cocción, quesos maduros. Un vino versátil que invita a disfrutar de la gastronomía en torno a la mesa, potenciando tanto preparaciones clásicas como contemporáneas.

Composición Varietal: Cabernet Sauvignon 100%.

Guarda:
El 60% del vino se mantuvo en guarda por 8 meses en roble francés (80%) y roble americano (20%)

Análisis:
Alcohol: 13,8 % vol.
Azúcar Residual: 2,2 g/L
Acidez Total: 5,8 g/L in $C_4H_6O_6$
PH: 3,48

Información Logística
Capacidad de botella: 750 ml
Botellas por caja: 6
Peso bruto caja: 9,5kg
Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 28x5 = 140cases