

VIK A 2021 CABERNET SAUVIGNON

UVAS

85% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere.

ORIGEM

Millahue, Vale Cachapoal.

SOLO

De origem granítica, profundo, poroso e com boa drenagem.

CLIMA

Clima mediterrâneo quente, mas com influência marinha que limita as temperaturas máximas.

ENVELHECIMENTO

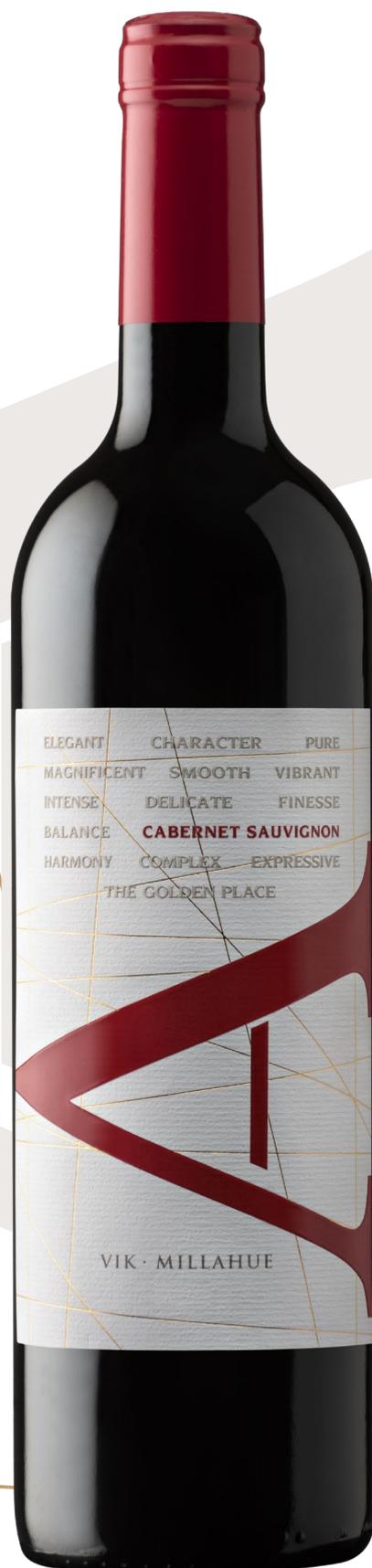
12 meses em barris de carvalho francês.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

O VIK A 2021, de cor vermelho-rubi escura e profunda, apresenta aromas de frutas vermelhas e negras, como morango maduro, framboesa, ameixa e amora. Surgem notas de especiarias frescas como pimenta-do-reino preta e branca, além de frutos secos resultantes do envelhecimento em barris franceses do projeto "Barroir", único no mundo, que entrega a esse vinho uma expressão única de nosso terroir.

É um vinho elegante, vibrante e dinâmico com uma mineralidade intensa que confere uma incomparável sensação sedosa em boca. Apresenta estrutura firme, com taninos suaves e um pouco tensos, além de uma equilibrada e succulenta acidez que cria um vinho nervoso, de final longo e que fica para sempre na memória.

🌡 Temperatura de serviço: 15 °C - 16 °C.



Açúcar residual 3,44 g/L | Acidez total 5,28 g/L | pH 3,64 | Álcool 14°