



RESERVA

CABERNET SAUVIGNON
2023



MAS ANDES

CÉPAGE : 100% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 6 à 8 mois en cuves

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans



FRUITÉ

ÉPICÉ

PUISSANT



MILLÉSIME 2023

Le millésime 2023 a présenté des conditions très favorables à une bonne maturité des grappes.

L'année a commencé par un printemps chaud, mais ensuite la température a augmenté lentement, ce qui a été très bénéfique pour générer une maturation lente, offrant une grande intensité aromatique, un haut niveau de concentration et une bonne maturité phénolique.

Ce millésime à fort potentiel exprime parfaitement le terroir chilien, l'identité des cépages avec une bonne typicité des arômes, une bouche fine et élégante, un haut niveau de concentration, une très bonne acidité et une grande fraîcheur.

2023, un millésime très équilibré entre structure et élégance, offre des vins complexes et frais avec un bon potentiel de garde.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Beau rouge rubis intense et brillant.

Nez : Très intense et fruité, avec notamment des arômes de cerise noire, framboise et canneberge mêlés à des notes d'épices comme le laurier, les baies roses et la noix de muscade.

Bouche : L'attaque est fraîche, très généreuse et juteuse, puis le milieu de bouche révèle des tannins souples et de la douceur, ainsi que, de nouveau, des notes de fruits rouges agrémentées de nuances poivrées et de feuilles de sauge.

L'ensemble est bien structuré, avec une belle acidité qui rehausse la fraîcheur et assure une longue finale. C'est un vin très agréable et facile à boire.

Alc 13,5% vol.

ACCORD METS-VINS

Tapas, grillades au barbecue.

Température de service : 14 - 15°C

