

Bemol



Viña Napoli
Desde 1998

GRAND RESERVE
CABERNET SAUVIGNON | 2021



La pasión por el piano traspasó generaciones e inspiró a la familia a elaborar **Bemol**, donde sus notas entregan finas alteraciones que marcan el compás. En los viñedos del “Valle de Colchagua” la línea “*Grand Reserve*” representa el equilibrio y calidad en su elaboración.

Valle: Colchagua
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon
Alcohol: 14,0%
Guarda: 12 meses en roble francés.

Vendimia y Clima

Clima mediterráneo templado, con régimen pluviométrico y un amplio rango entre las temperaturas diurnas y nocturnas. La precipitación anual está concentrada en los meses de invierno, y durante verano nuestros viñedos reciben brisas costeras durante la tarde que ayudan a concentrar la maduración de la vid. Vendimia a mano con doble selección en el viñedo, cosecha realizada durante segunda quincena de abril.

Vinificación

Maceración: 20 a 25 días con temperatura controlada.
Extracción: Remontaje tradicional.
Fermentación: Prolongada con temperatura entre 27°C a 29°C para obtener más color y estructura. Maceración post fermentativa por 2 semanas. Fermentación maloláctica completa.

Notas de cata

En copa color rojo vivo y brillo maduro. En nariz presenta frutos rojos, tabaco y un toque a canela, Una perpleja entrada marcada por sus taninos suaves, luego es envolvente en madera, su salida es larga gracias a su fresca persistencia.

Maridaje

Este vino invita a disfrutarlo junto carnes a la parrilla, guisos o pate de Jabalí.

Bemol



Viña Napoli
Desde 1998

GRAND RESERVE
CABERNET SAUVIGNON | 2021



The passion for the piano crossed generations and inspired the family to develop **Bemol**, where its notes deliver fine alterations that mark the beat. In the vineyards of the "Colchagua Valley" the "Grand Reserve" line represents balance and quality in its production.

Valley: Colchagua

Variety: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14,0%

Aging: 12 months in French oak.

Harvest and Climate

Temperate Mediterranean climate, with rainfall regime and a wide range between daytime and night time temperatures. The annual precipitation is concentrated in the winter months, and during the summer our vineyards receive coastal breezes during the afternoon that help to concentrate the maturation of the grapes. Harvested by handpicked with double selection in the vineyard, harvest carried out during the second half of April.

Winemaking

Maceration: 20 to 25 days with controlled temperature.

Extraction: Traditional pump-over.

Fermentation: Prolonged with a temperature between 27°C to 29°C to obtain more color and structure. Post fermentative maceration for 2 weeks. Complete malolactic fermentation.

Tasting Notes

In the glass, a bright red color and ripe shine. On the nose it presents red fruits, tobacco and a touch of cinnamon. A perplexing entry marked by its soft tannins, then it is enveloping in wood, its exit is long thanks to its fresh persistence.

Pairing

This wine invites you to enjoy it together with grilled meats, stews or wild boar pate

Bemol



Viña Napoli
Desde 1998

GRAND RESERVE
CABERNET SAUVIGNON



The passion for the piano crossed generations and inspired the family to develop **Bemol**, where its notes deliver fine alterations that mark the beat. In the vineyards of the "Colchagua Valley" the "Grand Reserve" line represents balance and quality in its production.

ADDITIONAL INFORMATION

Natural Cork
45 x 24 mm



Complex Cap
Viña Napoli
Black Foil



Bottle
Color: Green
Height: 303 mm
Weight: 730 grs
Chopped: 47 mm



Viña Napoli Case
6 Bottles 750ml
12 Bottles 750ml

