



Reserva

CABERNET SAUVIGNON

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%.

Origen: Valle del Cholqui. Valle del Maipo. Chile.

Viñedos: Nuestros viñedos de Cabernet Sauvignon difícilmente superan los 8.000 kilos/ha, concentración que se puede ver y sentir en el vino. Se realiza un manejo delicado de follaje para exponer al sol los racimos y así estos lleguen en una madurez óptima al momento de la cosecha.

Vendimia: La cosecha se realizó desde el 15 al 30 de abril de forma manual.

Vinificación: Tradicional en estanques de acero inoxidable.

Guarda: El 60% de este vino se dejó reposar durante 10 meses en barricas de encina francesa. El 40% en estanques de acero inoxidable., para luego permanecer en botella por 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso.

Aroma: Presenta aromas a frutos rojos como la frambuesa y frutilla silvestre estos aromas se mezclan también con delicados toques a pimienta, cassis y leves notas de tabaco.

Boca: Se vuelve a sentir la fruta que primero se percibió en nariz, aparece nuevamente la fruta roja y la pimienta. Es un vino delicado y suave pero a la vez es hay presencia de taninos es largo y se mantiene en el paladar, fácil de tomar e ideal para acompañar carnes rojas y guisos.

Gastronomía: Se recomienda beber a una temperatura entre 17 a 18° C. Ideal para acompañar carnes, quesos semi maduros y platos condimentados.

Potencial: Se puede guardar de 1 a 8 años.

Ph 3.72

Acidez total (H2SO4) 3.13 g/l

Alcohol 14,2%

Producción 8 tons/ha

Hectáreas seleccionadas 14