

Las Mercedes

Singular



CABERNET SAUVIGNON 2012

NOTAS DE CATA

De *color* rojo rubí brillante.

En *nariz* presenta frutas rojas maduras como ciruelas con notas especiadas. Posee también aromas herbales como tabaco con notas suaves a café.

En *boca* es frutal con taninos elegantes, buena estructura y redondo final.

Sugerencias: Acompaña bien todo tipo de carnes rojas, especialmente carnes asadas o especiadas.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2012
Apelación	: Maule
Cepa	: 100 % Cabernet Sauvignon

VIÑEDO

Fundo	: Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm
Cuartel	: 18
Suelo	: Franco arcillo, arenoso, formado a través de rocas graníticas de la Cordillera de la Costa
Rendimiento	: 10.000 kg/ha
Cosecha	: Mecánica con selección durante la tercera semana de abril

VINIFICACIÓN

Fermentación	: En tanques de acero inoxidable a 26-28 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 10-12 días
Guarda	: 12 meses en roble francés

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,5
Ph	: 3,48
Azúcar residual	: 1,52
Acidez Total	: 3,49
