



CABERNET SAUVIGNON 2015

NOTAS DE CATA

De *color* rojo rubí brillante.

En *nariz* presenta agradables aromas a frutos negros, como grosellas y fruta roja como guinda.

En *boca* presenta taninos suaves y elegantes. Es un vino de gran profundidad y balance.

Sugerencias: Es un acompañante ideal para todo tipo de carnes rojas, asadas al horno o a la parrilla o acompañadas de salsas. También va muy bien con quesos maduros y cremosos.

Potencial de guarda: 8 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2015
Apelación	: Maule
Cepa	: 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO

Fundo	: Mingre, secano interior del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm
Cuarteles	: 20 y 21
Suelo	: Suelos antiguos de origen granítico, el cual se encuentra en un alto grado de descomposición con bajo contenido de arcilla
Rendimiento	: 6.000 kg/ha
Cosecha	: A mano y transportado en pequeñas cajas de 12 kg., a mediados de abril

VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 10°C por 48 horas
Fermentación	: En tanques de concreto a 24-28 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 5 días
Guarda	: 70% en fudres y 30% en barricas de roble francés por 12 meses

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,0°
Ph	: 3,41
Azúcar residual	: 2,23
Acidez Total	: 5,4
