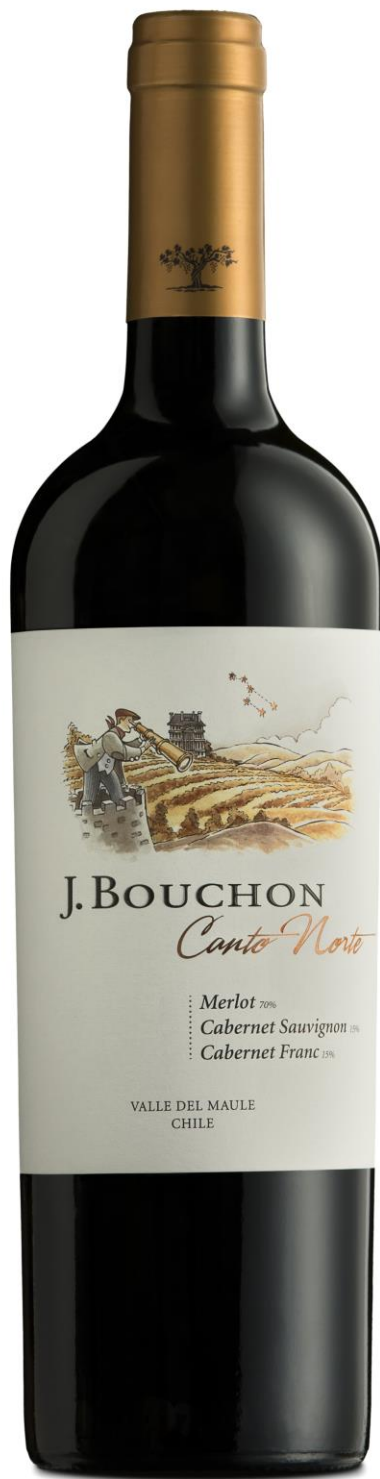


Canto Norte



CANTO NORTE

NOTAS DE CATA

De color violeta.

Con una *nariz* intensa de frutos rojos, berries, maqui y arándano, también con un lado mineral, grafito.

Posee un buen medio de *boca* y un final largo y elegante.

Sugerencias: Ideal para acompañar aves de caza, estofados, pastel de choclo, porotos con mote, quesos maduros y semimaduros.

Potencial de guarda: 4 a 6 años.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2016
Apelación	: Maule
Cepa	: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc

VIÑEDO

Fundo	: Merlot y Cabernet Sauvignon de Santa Rosa, 54 Kms. del Océano Pacífico, 61 msnm; Cabernet Franc de Mingre, 45 Kms. del Océano Pacífico, 193 msnm
Suelo	: Aluvial con diferentes composiciones de arcilla y piedras redondas.
Rendimiento	: 7.000 a 8.000 kg/ha
Cosecha	: Manual con selección de racimos. El Merlot durante la última semana de marzo, el Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon durante la segunda y última semana de abril respectivamente

VINIFICACIÓN

Fermentación	: En antiguas cubas de cemento a 26-28 °C, durante 10 días
Maceración Post fermentativa	: 5 días.
Guarda	: En cubas de cemento, durante 12 meses

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,0°
Ph	: 3,49
Azúcar residual	: 1,48
Acidez Total	: 5,2