

# Reserva

## Cabernet Sauvignon

### NOTAS DE CATA

Rojo violáceo profundo, límpido y brillante.

Agradables aromas a frutos rojos y negros acompañados con notas a especias como pimienta y hierbas secas. También presenta suaves notas de tabaco que lo acompañan aún más.

Es un vino muy frutoso, de taninos suaves y agradables. Muy agradable en boca, con un buen volumen y final largo y persistente.

Sugerencias: Acompaña todo tipo de carnes rojas, cordero, filete, conejo, asadas al horno o a la parrilla. También se puede disfrutar con quesos maduros fuertes.

Potencial de guarda: 4 años o más.

**Temperatura:** 16-18°C.

### DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2019  
VALLE : Maule  
CEPA : 100% Cabernet Sauvignon

### VIÑEDO

FUNDO : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico, 61 msnm.  
SUELO : De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso con alto porcentaje de gravas.  
RENDIMIENTO : 12.000 a 14.000 kg/ha  
COSECHA : Mecánica, a mediados de abril.

### VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 24-28 °C, durante 12 días aprox.  
MACERACIÓN : 10-12 días  
GUARDA : 6 meses en roble francés, 50% del vino.

### ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,8°  
pH : 3,61  
AZÚCAR RESIDUAL: 2,73  
ACIDEZ TOTAL : 5,21

