

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 acomplejan 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 : 2020
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.
12.000 a 14.000 kg/ha

RENDIMIENTO : Mecánica, durante segunda semana de abril.
COSECHA :

VINIFICACIÓN

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

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL: 13,5º AZÚCAR RESIDUAL : 3,0
pH : 3,65 ACIDEZ TOTAL : 3,15