



BLOCK* SERIES

Cabernet Sauvignon

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.

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2022
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, tercera semana de Marzo.

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 : 14°
pH : 3,72
AZÚCAR RESIDUAL : 2,79
ACIDEZ TOTAL : 4,71