



CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Año : 2011

Mezcla : 100 % Cabernet Sauvignon

Valle : Maule

Viñedos : Proviene de Las Mercedes y Santa Rosa. Donde los primeros están plantados en lomas de cerro, con suelos arcillosos que le dan mayor estructura y cuerpo al vino, y los segundos viñedos se encuentran ubicados a orillas del río Maule, siendo suelos arenosos que entregan vinos con notas florales.

Rendimiento: 10.000 Kg/ha producidos bajo el sistema de espaldera, lo permite una mejor exposición de luz y sol, para poder obtener uvas de calidad.

Cosecha: Cosechado a mano en cajas de 16 kg a mediados de Abril, transportando estas uvas a la bodega en perfectas condiciones.

Vinificación: Se realiza una selección manual de los racimos para posteriormente fermentar en tanques de acero inoxidable a 24-28 °C durante 12 días aprox. Después de la fermentación se realiza una maceración para extraer una mayor estructura y taninos de la piel. Finalmente este vino es separado de sus pieles para realizar en forma natural su fermentación maloláctica y posterior decantación natural de sus borras.

Guarda : 50 % del vino final es envejecido en barricas francesas de segundo por 4 meses.

Datos Técnicos

| | |
|------------------------|--------|
| Alcohol | : 13,4 |
| Ph | : 3,65 |
| Azúcar residual | : 2,12 |
| Acidez total | : 3,39 |

Notas de Cata

Color: Rojo violáceo profundo, límpido y brillante.

Aroma: Agradables aromas a frutos rojos, acompañadas con notas a especias como pimienta, comino, etc. También presenta notas herbales como suaves notas de tabaco que lo acomplexan aún más.

Sabor: Es un vino muy frutoso de taninos suaves y agradables, con notas a tostado al final. 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: Puede ser disfrutado ahora o ser guardado por 4 años o más.

La temperatura ideal de servicio es de 17-18°C.

Pizzas. Jantar em Assunción, Paraguay, 26/09/2013.