

## CABERNET SAUVIGNON 2012 SINGLE VINEYARD



Nuestras viejas viñas de Cabernet Sauvignon han sido meticulosamente seleccionadas a través de los años, generando las concentradas uvas que se necesitan para producir grandes vinos. Envejecido en barricas de roble para su maduración, estas le aportan gran complejidad. El resultado final es un excelente vino, fino y elegante, compuesto por un 95% de Cabernet Sauvignon y 5% de Petit Verdot.

### COLOR

Rojo intenso con tonos violáceos.

### AROMA

Complejo y atractivo, fruta roja y casis, elegantes notas especiadas, acompañadas de tabaco y chocolate negro.

### PALADAR

Un vino elegante y complejo. Con una estructura envolvente, sedosa y persistente, de acidez balanceada.

### MARIDAJE

Carnes de vacuno con grasa a la parrilla, quesos y comidas especiadas.

**Denominación de origen:** Valle de Colchagua.

**Suelos:** Las estratas superficiales son de una textura arcillosa y en las estratas profundas encontramos depósitos de arena.

**Portainjerto:** Franco

**Edad de los viñedos:** 35 años

**Recepción de la uva:** Los racimos llegan en cajas de 15 kilos. Las bayas son separadas suavemente del racimo para pasar a una mesa de selección antes de llegar a la cuba.

**Fermentación:** En tanques de acero inoxidable en donde se realiza una maceración pre-fermentativa y luego se fermenta a temperaturas controladas durante 10 a 12 días. Luego se realiza una maceración post-fermentativa durante 10 días.

**Guarda en Barricas:** 90 % en barricas Francesas y 10% americanas durante 13 meses.

**Afinamiento y estabilización:** Estabilización natural y una suave filtración antes de embotellado.

**Potencial de guarda en botella:** 10 años.

VENDIMIA	VARIEDAD	COSECHA	PRODUCCIÓN	AZUCAR	ACIDEZ TOTAL	PH	ALCOHOL
2012	95% Cabernet sauvignon	Manual	4.100 cajas	2.8 g/l.	5.2 g/l. ácido tartárico	3.6	14%

Safrá 2015. Almoço em 06/05/2018.