



CASAS PATRONALES CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2009

FICHA TÉCNICA

Composición varietal : 100 % cabernet sauvignon

Área geográfica: San Clemente, Valle del Maule

Vinificación: Las uvas, de viñedos propios, se cosecharon a mano y se seleccionaron cuidadosamente macerándose en frío por ocho días. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a 27 °c con levaduras seleccionadas. El 40% del vino tuvo una guarda de seis meses en barricas de roble francés y americano.

Comentarios del enólogo:

De color rojo con notas violáceas. Nariz terrosa, complementada por frutas frescas, guindas negras, especias y tabaco. En boca es un vino suave y fresco, ciruelas secas, pimienta negra y de taninos robustos y sedosos.

Maridaje: Disfrute con carnes rojas, con salsas espesas, guisos y quesos fuertes. Servir entre 16°C y 18°C.

Potencial de guarda: Tres a cuatro años.

Grado alcohólico: 14,3 %vol

Acidez total : 3,88 g/l (expresado en ácido sulfúrico)

Azúcar residual: 5,15 g/l / **Ph**: 3,36

RESERVA

Vinos que integran suaves y elegantes sabores, entregando una sofisticación que no compite con la frutuosidad característica de cada cepa, logrando una clara armonía que permite contar con vinos mas untuosos y sedosos.

- Potencial de guarda: 3 a 4 años
- Tiempo en bodega: 6 a 8 meses
- Toneladas por hectárea: 11-12 toneladas por hectárea

TERROIR

El Valle del Maule, terroirs con altos porcentajes de arcilla definen el carácter mineral de nuestros vinos. Las frías brisas nocturnas de la Cordillera de Los Andes abrazan nuestros viñedos, aportando altas oscilaciones térmicas. Así, sus intensos colores, frescas frutas, alta concentración y madurez tánica entregan un buen balance al paladar.

De color rojo con notas violáceas. Nariz terrosa, complementada por frutas frescas, guindas negras, especias y tabaco. En boca es un vino suave y fresco, ciruelas secas, pimienta negra y de taninos robustos y sedosos.

PROVA DA SAFRA 2008.

Almôndegas KF com recheio de queijo, arroz e rúcula da horta. Almoço em 13/3/2011.