



Gran Reserva 2012

QUEULAT

SINGLE VINEYARD

Viñedo

Variedad	95% Cabernet Sauvignon 5% Petit verdot
Viñedos de origen	Valle del Maipo. Fundo Trinidad
Suelo	Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m
Vendimia	La cosecha se realizó desde el 20 al 28 de Abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Vino

Vinificación	Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 24-26°C.
Guarda	El 100% de este vino se dejó reposar durante 12 meses en barricas de encina francesa, para luego permanecer en botella por 3 meses.
Datos técnicos	Alc/Vol: 14.00 % GL; pH: 3,53; Azúcar Res: 4,00g/L; Acidez: 5,55 g/L (Ac. Tartárico).
Potencial	Se puede guardar hasta 7 años.

Notas de cata

Color	Rojo rubí violáceo profundo.
Aroma	expresivo e intenso en frutas rojas y negras maduras, especialmente del tipo berries como murtilla, arándanos y cassis que se mezclan con aromas de ciruela, pimienta negra, tierra húmeda, tabaco y chocolate.
Boca	Buen cuerpo, estructura equilibrada con taninos firmes y maduros dándole una estructura suave y compleja con un final rico y persistente.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Acompaña quesos maduros como Emmental o Manchego y carnes grilladas.

Cabernet Sauvignon



VIÑA VENTISQUERO

Safrá 2015. Almoço 23/12/2018.