

## Koyle Gran Reserva Cabernet Sauvignon

## Ficha Técnica

Variedad:	Cabernet Sauvignon
Origen:	Finca Bertolli, Colchagua Andes.
Método de poda:	Double Guyot.
Densidad de plantación:	6.000 plantas/ha
Tipo de suelo:	20% de arcillas en lomaje con un 2% de pendiente. Suelos de profundidad y excelente drenaje.
Vinificación y fermentación:	En tanques de acero inoxidable a una temperatura entre 24ºC y 26ºC.
Guarda:	14 meses en barricas de roble francés.
Certificación:	Orgánico, Biodinámico, Vegano y NON- GMO

Safra 2018. Jantar em 18/11/2021. Pantucci Trattoria/Viña Koyle.