



# RESERVA

CABERNET SAUVIGNON - SYRAH  
2019

## VIÑEDOS

De viñedos plantados hace más de 20 años en nuestro fundo Nilahue, Valle de Colchagua. La proximidad del Océano Pacífico y su clima mediterráneo son ideales para lograr una madurez perfecta. Suelos franco-arcillosos, con gravas en distintos estratos, de profundidad media, mantienen al viñedo con un vigor medio-bajo favoreciendo la concentración natural de la fruta.

## VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo con el lote, siendo probados a diario. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas nuevas y usadas, francesas y americanas por un periodo variable de acuerdo al lote y tipo de aporte de madera requerido, además de un porcentaje en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo Rubí con tonos violáceos.

**Aroma:** Frutas como frambuesas y moras, pimienta, cuero y toques ahumados.

**Sabor:** Frutillas, cuero, especias y vainilla. Con suaves taninos, cuerpo medio y persistente final.

## VALLE DE COLCHAGUA

### ANÁLISIS:

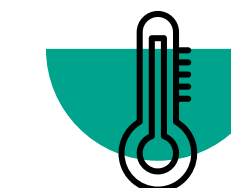
**Alcohol:** 13,5% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Composición:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah



## SUGERENCIA DE CONSUMO



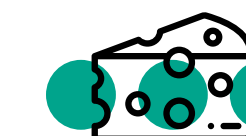
16°C



**CARNES MAGRAS ROJAS  
AL HORNO O GRILLADAS**



**PASTAS CON  
SALSAS CONDIMENTADAS**



**QUESOS MADUROS**

**Recommended storage conditions for bottled wine:**  
10-20°C / 65-75% RH, away from strong odors and direct light.