



# RESERVA

CABERNET FRANC - CARMENÈRE  
2019

## VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en nuestra propiedad de San Rafael, Valle del Maule. Suelos de origen volcánico con vetas calcáreas de distintas profundidades, formando laderas de distinta exposición al sol. Clima mediterráneo con 4 estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

## 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 violáceo profundo.

**Aroma:** Frutas negras y rojas, especias, toques de café, tabaco y vainilla.

**Sabor:** En boca es largo, con acidez balanceada y fácil de tomar.

## VALLE DEL MAULE

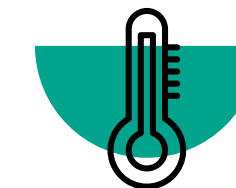
### ANÁLISIS:

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

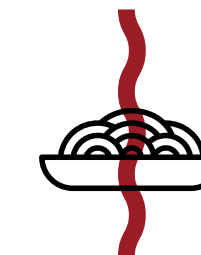
**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Composición:** 60% Cabernet Franc, 40% Carmenere

## SUGERENCIA DE CONSUMO



16°C



COMIDAS CONDIMENTADAS



CARNES ROJAS GRASAS



CHARCUTERÍA

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