



SINGLE VINEYARD

CABERNET SAUVIGNON
2017

VIÑEDOS

Viñedos de Cauquenes, Valle del Maule. Sus suelos son de origen granítico de gran profundidad, formando laderas con distintas exposiciones solares. La zona se caracteriza por presentar un clima mediterráneo con días calurosos y tardes frescas.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente y luego de despalilladas se mantienen en una maceración pre-fermentativa a 10°C por un periodo entre 4 y 7 días. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable con temperaturas oscilantes entre 25 y 28°C. Fermentación maloláctica en barricas francesas nuevas y usadas, en donde permanece durante su guarda por 10 a 12 meses aproximadamente.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Frutas rojas, ciruela, arándanos, pimienta negra, vainilla y toques de tabaco.

Sabor: Ciruela y frambuesa, con acidez marcada, pero balanceada respecto al alcohol. Fresco, untuoso y largo en boca.

VALLE DEL MAULE

ANÁLISIS:

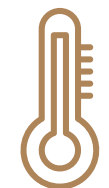
Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar residual: <4 g/L.

Composición: 93% Cabernet Sauvignon / 4% Cabernet Franc / 3% Petit Verdot



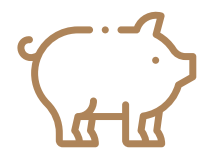
SUGERENCIA DE CONSUMO



16°C



**CARNES ROJAS A
LA PARRILLA**



CERDO



QUESOS MADUROS

Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:
10-20°C, 65-75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.