

# GRAN RESERVA

CABERNET FRANC - CARMENERE  
2019



## VIÑEDOS

Con más de 20 años de edad, los viñedos para este gran vino fueron plantados en nuestro fundo San Rafael, del Valle del Maule. Esta propiedad se caracteriza por sus suelos de origen volcánico, que producen en la vid un efecto de reducción del vigor, aumentando la concentración natural de su fruta. De clima mediterráneo.

## VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo a la degustación diaria de nuestro Enólogo. Posterior a este proceso, su fermentación maloláctica se produce en tanques de acero inoxidable (20% del vino) y barricas (80% del vino) nuevas y usadas, francesas y americanas por 8 meses. Previo al envasado estos vinos son mezclados para lograr el balance entre fruta y madera tan característico.

## 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



CARNES ROJAS GRASAS



CHARCUTERÍA



COMIDAS CONDIMENTADAS

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