

# RESERVA

## Cabernet Franc - Carmenere

### 2021

#### VALLE DEL MAULE

#### 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, 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.



#### Análisis:

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 60% Cabernet Franc / 40% Carmenere

#### Maridaje



CARNES ROJAS  
ASADAS



LASAGNA



CHARCUTERÍA



SOLOMILLO  
DE CERDO

#### Vegetariano



LASAGNA DE  
BERENJENA



CHAPSUI DE  
VEGETALES

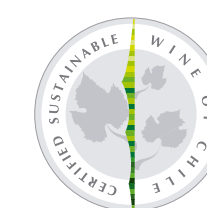


VERDURAS  
GRILLADAS

#### Sugerencia de consumo



16°C



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