

# RESERVA

## Cabernet Sauvignon - Syrah 2021

### VALLE DE COLCHAGUA

#### 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 el 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.



#### Análisis:

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 60% Cabernet Sauvignon / 40% Syrah

#### Maridaje



BEEF BOUILLON



GOULASH  
DE VACUNO



ESTOFADO



PIZZA DE  
MALAYA

#### Vegetariano



HAMBURGUESA  
DE LENTEJAS



PASTEL DE  
VERDURAS



RISSOTO

#### Sugerencia de consumo



16°C

