



VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

:PEÑASCO VINEYARDS - VALLE DE LONCOMILLA-CHILE
:STONY ALLUVIAL-COLUVIAL
:100% MERLOT
:VERTICAL SHOOT POSITIONING
:SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM
:RAINFALL DURING WINTER

RESERVA CABERNET SAUVIGNON

ANALISIS

Alcohol Degree	:13,5°
Volatile Acidity	:0,46 g/L
Total Acidity	:3,2g/L
pH	:3,63
S02 free	:32 mg/L
S02Total	:61 mg/L
Residual Sugar	:3,4 g/L
Malolactic Fermentation	:100%

Origen de la uva:

Viñedos propios ubicados en localidad de El Peñasco - San Javier - Valle de Loncomilla

Clima:

Clima mediterráneo subhúmedo con precipitaciones anuales promedio de 700 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías con diferencias térmicas entre el día y la noche de 18°C a 20°C las temperaturas son influenciadas por los vientos de la cordillera de los andes.

Suelo:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

Manejo de Viñedo:

La plantación posee una densidad de 5.000 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda mixta en cordón. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a mediados de enero para aumentar la exposición de las uvas

Varietal:

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación:

Las uvas previamente seleccionadas, despalilladas y suavemente molidas fueron enfriadas a unos 11 °C aproximadamente mediante un intercambiador térmico y conducidas hacia estanques de acero inoxidable. Se conservó el vino en maceración prefermentativa a baja temperatura durante 72 horas para incrementar extracción aromática y de color. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25°C y 28°C. Durante la fermentación se realizaron 3 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Un 50% de este vino fue madurado en barricas de roble francés durante 10 meses. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue clarificado con clarificantes naturales, filtrado, estabilizado por frío y embotellado. Permaneciendo en guarda en casillero por un mínimo 4 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

COLOR: Intenso color rojo rubí.

AROMA: Presenta delicados aromas frutas confitadas y notas a rosas rojas, chocolate, cueros, acompañado de ricos matices a vainilla y madera tostada.

PALADAR: Es complejo y potente, taninos ricos y maduros, con un agradable y largo final de boca.

COMIDA Y VINO

Servir con carnes rojas, roast beef, pato con salsas de carne agrídulces, quesos Gruyere y Camembert

