



Tierra del Fuego



VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

:CENTRAL VALLEY - CHILE
:STONY ALLUVIAL-COLUVIAL
:100 % SAUVIGNON BLANC
:VERTICAL SHOOT POSITIONING
:SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM
RAINFALL DURING WINTER

CLASSIC CABERNET SAUVIGNON

ANALISIS

Alcohol Degree :13°
Volatile Acidity :0,43 g/L
Total Acidity :3,06g/L
pH :3,63
SO2 free :45 mg/L
SO2Total :75 mg/L
Residual Sugar : 5 g/L
Malolactic Fermentation :100%

Origen de la uva:

Viñedos ubicados en el valle central.

Clima:

Clima mediterráneo subhúmedo

Suelo:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 3.333 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón apitonado. despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a mediados de marzo para aumentar la exposición de las uvas

Varietal:

100% cabernet sauvignon

Vinificación:

Las uvas previamente seleccionadas, despalilladas y suavemente molidas fueron enfriadas a unos 13 °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. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue clarificado con gelatinas, filtrado, estabilizado por frío y embotellado. Permaneciendo en guarda en casillero por un mínimo 3 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

COLOR:
Color rojo rubí.

AROMA:
Presenta delicados aromas frutales combinado con toques de madera tostada y dulces notas a cassis, vainilla y confites.

PALADAR:
Es ligero fácil de beber de taninos suaves y maduros, con un agradable final de boca.

COMIDA Y VINO:

Servir con carnes rojas, roast beef, en barbacoas, acompañando quesos aromáticos como Gruyere, Roquefort y Brie.

