

CASTILLO DE MOLINA



❖ CABERNET SAUVIGNON | 2015

100%..... Cabernet Sauvignon.

Cuerpo

Color

Intenso color rojo rubí con tonos violáceos.

Aroma

Aroma complejo marcada principalmente por frutos negros como notas a mora y ciruela, además de algunas notas especiadas. Presenta toques a vainilla y chocolate en conjunto con sutiles notas herbáceas características de la cepa, que lo hacen especial.

Boca

Vino de buen volumen y estructura en boca. Taninos suaves y maduros que dan paso a un final prolongado y agradable.

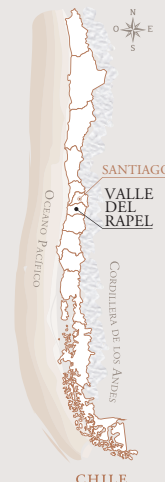
❖ ANÁLISIS

Alcohol	14.3°
pH	3.55
Azúcar Residual	2.8 g/L
Ácido Tartárico	5.2 g/L (C4H6O6)

VALLE DEL RAPEL

Origen

Elaborado con las mejores uvas Cabernet Sauvignon provenientes de los mejores viñedos que Viña San Pedro posee en el Valle Central/Rapel, específicamente en el Valle del Cachapoal, en el Alto Cachapoal, Valle de Colchagua en Marchigüe. Los viñedos están plantados en el piedmont de la Cordillera de los Andes en Cachapoal, a 30 km de la costa en Colchagua, sobre suelos arcillosos en la Cordillera de los Andes. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.



Clima

La temporada 2014-2015 estuvo marcada por la excelente sanidad de la uva debido a que no hubo lluvias durante el verano ni comienzos de otoño. Hubo una ligera alza de temperaturas desde Febrero hasta la cosecha lo que provocó una cosecha anticipada a años anteriores, además estas temperaturas favorecieron una buena madurez de la uva dándonos una gran calidad para este vino y buenos rendimientos.

Vendimia

La uva se cosechó a mano durante la primera semana y la tercera semana de abril del año 2015.

Vinificación

Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 24° y 25°C. 3 remontajes por día. 20 días de encubado en total. Crianza en madera francesa por 12 meses.

SAN PEDRO
EST. 1865