

35 SUR RESERVA

Cabernet Sauvignon 2010



VARIEDAD:

100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEN:

Nuestra selección de viñedos de Maipo y Aconcagua nos proveen de uvas con características que se integran, logrando un gran Cabernet Sauvignon con un intenso carácter frutal, concentración y suavidad, complementado con los aportes de la Encina.

VENDIMIA:

La uva se cosechó a mano. El rendimiento del viñedo fue de aproximadamente 8 toneladas/ha.

VINIFICACION:

La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable de bajo volumen para lograr una extracción óptima. Las temperaturas de fermentación máximas fueron de 26°C y finalizada se mantuvo el vino en contacto con los orujos por 10 días. Maduración de seis meses en barricas de Encina Francesa.

ANÁLISIS:

A°: 14 %
AT: 5.1 g/L (C4H6O6)
pH: 3.59
AR: 1.4 g/L

NOTAS DE CATA:

Al paladar es un vino concentrado, con taninos dulces y elegantes, y una grata persistencia final. Para tomarse ahora o guardarse hasta cuatro años.

Sugerencias de Servicio: Ideal para acompañar carnes como filete y pato, excelente acompañamiento para quesos maduros. Sírvese preferentemente entre 17 y 19°C.