



**Variedad:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Origen:** Para nuestro Cabernet Sauvignon destinamos una selección de nuestros mejores viñedos, que nos proveen de uvas de gran calidad y con características que se integran, logrando un vino con un intenso carácter frutal, concentración y suavidad, complementado con los aportes del roble.

**Clima:** La temporada 2013 se caracterizó por ser fría de lo normal, la madurez llegó lentamente, con una mejor acidez natural y más fresca aromática.

**Cosecha:** Manual y mecánica.

**Vinificación:** La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable de bajo volumen para lograr una extracción aromática y de color óptima. La temperatura máxima de fermentación fue de 28°C.

**Análisis:**

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,1 g/L

pH: 3,6

Azúcar residual: 2,0 g/L

**NOTAS DE CATA:** Vino intenso y frutal, que combina los aromas a frutos rojos maduros con notas frescas. Al paladar es un vino concentrado, con taninos dulces y elegantes y una grata persistencia final.

**SUGERENCIAS DE SERVICIO:** Servir entre 17 y 18 °C con carnes como filete y pato, también es un excelente acompañamiento para quesos maduros.