



VARIEDAD:

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN:

Para la elaboración de nuestro 35 Sur Rose utilizamos la uva proveniente de nuestros viñedos ubicados en el Valle de Cachapoal, que por sus condiciones de suelo y clima producen un vino de gran carácter

CLIMA:

La temporada 2012 se caracterizó por sus temperaturas optimas durante toda la temporada, que permitieron obtener vinos con marcado carácter frutal

COSECHA:

Manual

VINIFICACION:

El tiempo de maceración permite extraer la cantidad de color necesario y los aromas frutales. La fermentación se realizó a baja temperatura para lograr un vino con aromas frutales frescos.

ANÁLISIS:

A°: 13 %
AT: 5.9 g/L (C4H6O6)
pH: 3.4
AV: 0.4 g/L
AR: 1.9 g/L

NOTAS DE CATA:

Es un vino de gran complejidad aromática, en el que se mezclan los aromas frutales frescos con notas especiadas y a frutos rojos. En el paladar es un vino de gran personalidad, que respeta el origen de la uva.

Sugerencias de Servicio: Servir entre 17 y 18°C. Carnes rojas y quesos maduros son un excelente acompañamiento para este gran vino.