

# CASTILLO DE MOLINA



## CABERNET SAUVIGNON | 2013

90%..... Cabernet Sauvignon.  
5% ..... Syrah.  
5% ..... Malbec.

## Cuerpo

### Color

Intenso color rojo rubí con tonos violáceos.

### Aroma

Nariz expresiva, compleja, marcada principalmente por frutas frescas como ciruela, guindas y berries que se encuentran bien integradas con las notas de café y vainilla provenientes de su guarda en barrica.

### Boca

Es un vino frutal, bien integrado en boca, de buena estructura y volumen. Taninos maduros y suaves que dan paso a un final largo y persistente.

## ANÁLISIS

Alcohol	14.2
pH	3.55
Azúcar Residual	3.8 g/L
Ácido Tartárico	5.4 g/L (C4H6O6)
Ácidos Volátil	0.46 g/L

## MARIDAJE



Carnes  
Rojas



Quesos  
Roquefort  
/Gruyère

17-18°C  
62-64°F



Cordero

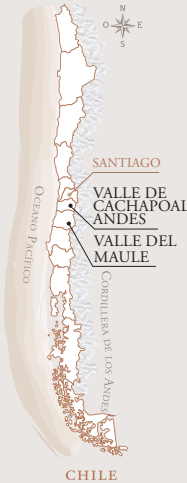


Chocolate  
amargo

## VALLE CENTRAL

### Origen

Elaborado con las mejores uvas Cabernet Sauvignon provenientes de los mejores viñedos que Viña San Pedro posee en el Valle Central, específicamente en el Valle del Cachapoal, en el Alto Cachapoal, Valle de Colchagua en Marchigüe y en el Valle del Maule, en Péncahue. 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 y en la Cordillera de la Costa en Maule. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.



### Clima

La temporada 2012-2013 fue un poco más fría, retrasando la cosecha una semana para obtener vinos más frescos, aromáticos y con menor grado de alcohol. La fecha de cosecha y el buen manejo agrícola fueron clave para obtener vinos frescos, frutales y de muy buena expresión. Esto generó vinos con un buen balance entre acidez y alcohol, obteniendo vinos frescos y de alto color.

### Vendimia

La uva se cosechó a mano durante la primera semana y la tercera semana de abril del año 2013.

### Vinificación

Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 25° y 26°C. 3 remontajes por día. 20 días de encubado en total. Crianza en madera francesa por 12 meses.

SAN PEDRO  
EST. 1865