

**VARIEDAD:**

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN:

Este vino proviene de nuestros viñedos en Molina, en la séptima región del país (Valle Central).

COSECHA:

La uva se cosechó a mano una vez que alcanzó 23-25° Brix. La cosecha se realiza usualmente a comienzos de abril con un rendimiento del viñedo de 15 toneladas por hectárea.

VINIFICACION:

Las uvas llegan a bodega donde se hace una maceración en frío (10-12°C) durante 12 horas y luego se realiza la fermentación alcohólica con temperatura controlada (bajo los 28°C). Se realizan 3 a 4 remontajes por día con el objetivo de obtener un vino de buen color que mantiene el carácter frutal de la uva. Antes de terminar la fermentación, se separa el mosto de las pieles para terminar la fermentación sin pieles.

Todo el proceso está pensado en elaborar vinos con alta intensidad frutal y suavidad en la boca.

ANÁLISIS:

A°: 13.5 %
TA: 4.8 g/L (C4H6O6)
pH: 3.6
RS: 4.5 g/L

NOTAS DE CATA:

Color rubí oscuro. Es un Cabernet muy intenso, rebosante de aromas a frutos rojos, bayas, cerezas, y casis perfectamente mezclados con notas de vainilla dulce y coco. Una fresca sensación en boca, cuerpo medio, rico, taninos suaves, final largo y agradable.

Sugerencias de Servicio: Un vino para muchos momentos, ideal para acompañar carnes de caza, res, cordero, cerdo y quesos. Servir preferentemente a 16-18°C