



## CABERNET SAUVIGNON MERLOT 2016

### • VARIEDAD

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

### • ORIGEN

Valle Central

### • COSECHA

La uva se cosechó una vez que alcanzó 23-24° Brix. La cosecha se realiza usualmente a finales de Marzo (Merlot) hasta mediados de Abril (Cabernet).

### • VINIFICACIÓN

Una vez que la uva llega a bodega (15°C) esta es inoculada con levaduras seleccionadas y fermentadas a temperaturas controladas por debajo de 28 °C. El proceso involucra remontajes suaves (contacto entre orujos y mosto) con una frecuencia variable de 2-3 veces, al fin de obtener un vino de buen color que mantenga todo el carácter frutal de la uva. Antes de finalizar la fermentación alcohólica, el vino es escurrido para que termine de fermentar sin presencia de orujos. Todo el proceso de vinificación busca hacer vinos con alta intensidad frutal y suaves al beberlos. Luego de terminada la fermentación el vino queda en contacto con madera 3 meses.



### • NOTAS DE CATA



Rojo rubí con matices púrpuras.



Frutos rojos y negros, como ciruelas, frambuesas y moras, mezclados con suaves notas de vainilla y chocolate.



Taninos suaves, final agradable y excelente persistencia.

### • ANÁLISIS

A°	13,0 %
AT	5,0 g/L
pH	3,6
AR	4,5 g/L

### • MARIDAJE

Ideal para acompañar aves de caza, res, cordero, pato, pastas y quesos.



Servir a:  
15-17 °C