

**VARIEDAD:**

50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot

**ORIGEN:**

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

**CLIMA:**

Viñedos San Pedro y San Miguel: Amplias oscilaciones térmicas entre el día y la noche, ideal para una buena madurez fenólica (taninos y antocianos).

**COSECHA:**

La uva se cosechó a mano una vez que alcanzó 23-25° Brix. La cosecha se realiza usualmente a comienzos de abril (Merlot) y a fines de abril (Cabernet) con un rendimiento del viñedo de 12 a 15 toneladas por hectárea.

**VINIFICACION:**

Las uvas llegan a bodega donde se hace una maceración en frío (11°C) durante 24 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 evitar la extracción excesiva de fenoles.

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

**ANÁLISIS:**

A°: 13.6 %  
TA: 4.8 g/L (C4H6O6)  
pH: 3.6  
RS: 4.0 g/L

**NOTAS DE CATA:**

Este ensamblaje CS-ME tiene un intenso color rojo rubí con reflejos violáceos. Es un vino realmente fresco y frutal con acidez ideal, lo cual aumenta la sensación de frescura e intensifica los aromas a frutillas y moras mezclados a la perfección con dulces toques de vainilla y chocolate que le dan una suave sensación final y excelente persistencia.

**Sugerencias de Servicio:** Ideal para acompañar carnes de caza, res, cordero, cerdo, pato, pastas y quesos.  
Servir preferentemente a 16-18°C.