

Gran Reserva



Cabernet Sauvignon 2015

VALLE DEL MAIPO

- Viñedos** La fruta proviene de seleccionados cuarteles del viñedo de San Bernardo en el Valle del Maipo, famoso por la producción de vinos tintos de gran calidad. Los suelos franco-arcillosos de origen aluvial, con presencia de gravas en el tercer perfil. El clima seco y fresco proporciona un terroir ideal para producir vinos tintos estructurados, elegantes y de larga persistencia.
- Vinificación** Se cosecha en forma manual, en cajas de 10 kgs. Se realiza una selección manual de racimos y bayas en la bodega. Antes de la fermentación alcohólica, el mosto es macerado en frío, por 3 días. La vinificación bordalesa se realiza con especial delicadeza para una buena extracción de taninos de trama fina. La maceración total es de 32 a 35 días, con fermentación maloláctica en foudres de roble francés de 2.000 y 4.000 lts. por 18 meses.
- Notas de Cata** **Color:** rojo cereza, de gran profundidad.
Aroma: frutas negras y rojas como ciruela, casis, cereza, y notas a tabaco fresco, canela y granos tostados de café.
Sabor: gran cuerpo, con abundantes taninos aterciopelados, redondo, sabroso, persistente, equilibrado y complejo. De gran potencial de guarda.
- Sugerencias de Consumo** **Tº:** Servir a 16° C.
Maridaje: estofados, aves de caza, jabalí, conejo y carnes rojas en general.

Análisis

Alcohol: 14%
 pH: 3.3
 Acidez Total: 3.97 g/L.
 Azúcar Residual: 3.44 g/L.