

ESTATE RESERVE



Cabernet Sauvignon 2017

VALLE DEL MAIPO



Viñedos La fruta proviene de nuestro campo Romeral en el Valle del Maipo, el que destaca por la producción de vinos tintos de gran calidad. Los suelos franco arcillosos de origen aluvial y el clima seco y fresco, proporcionan un terroir ideal para producir vinos tintos estructurados, y de larga persistencia. El viñedo fue plantado en alta densidad (10.100 plantas/ha) con objetivo de producir 1 kg. de uva por planta y obtener vino de gran concentración y máxima calidad.

Vinificación La uva una vez cosechada, es molida y macerada a baja temperatura (5°C) por 3 días antes de la fermentación, con el objetivo de obtener aromas frutados y aumentar la intensidad del color del vino. La temperatura de fermentación varía entre los 25°C y 26°C para la extracción de taninos sedosos. Luego de la fermentación maloláctica, el vino se guarda en barricas de roble francés de distintos años de uso por un período de 12 meses, para posteriormente ser envasado y continuar su evolución en botella por otros 6 meses.

Notas de Cata **Color:** rojo violeta con matices rubí.
Aroma: fruta roja que recuerda el casis, la ciruela, frambuesa y notas a tabaco y chocolate amargo.
Sabor: vino jugoso, que combina fruta roja y negra con una estructura firme, de buena persistencia y taninos envolventes de trama fina.

Sugerencias de Consumo **Maridaje:** acompaña muy bien quesos, carnes rojas, aves de caza y pastas condimentadas.
Temperatura de servicio: 16°C.



Análisis

Alcohol: 13.5%

pH: 3.41

Acidez Total: 3.55 g/L.

Azúcar Residual: 3.19 g/L.