



MAGIS

Limited Reserve



Cabernet Sauvignon

MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- **Color:** Rojo rubí muy intenso.
- **Aromas:** Gran nariz. Ofrece deliciosas notas a frutas y vainilla con algo de cassis y chocolate negro.
- **Sabor:** Paladar balanceado y complejo en sabores. Denso y concentrado. Largo y sabroso final.
- **Maridaje:**
 - Variedades de carnes rojas como vacuno, cordero y cerdo.
 - Preparaciones tipo goulash.
 - Postres con chocolate sobre 60% cacao.

Temperatura recomendada al servir: 15°-16°C (59 - 60°F.)

Decantación recomendada.

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Buenas condiciones de temperatura, sin lluvias, buena sanidad de la uva y madurez adecuada. Mejores rendimientos que temporada anterior.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado
- **Guarda:** 12 a 14 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Buen potencial de guarda.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 14,1 %
- **Azúcar residual:** 3,58 g/l
- **Acidez total:** 6,83 g/l
- **pH:** 3,55

