







Cabernet Sauvignon MAIPO/CHILE

Notas de Cata

- · Color: Color rojo rubí.
- · Aromas: Nariz frutal. Aromas a ciruelas secas con hierbas aromáticas y algo de tabaco.
- Sabor: Boca textura suave, estructura media y taninos redondos. Sabores a fruta roja con algo de chocolate negro.
- · Maridaje:
 - Carnes rojas en preparaciones sencillas, como a la parrilla.
- Quesos: provoleta.

emperatura 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: Temporada con ausencia de lluvias y buena temperatura. Buena expresión aromática y acidez. Cosecha se realizó la segunda semana de abril.

Vinificación

- Fermentación: Tradicional con levaduras seleccionadas.
- · Filtrado: Filtración a través de membrana 0,65 micras.
- Guarda: 25% de la mezcla en barricas de roble francés por 6 meses.

Análisis laboratorio

- Alcohol: 13,5 %
- Azúcar residual: 3,70 g/l
 Acidez total: 5,51 g/l
- pH: 3,52

