



Edición Limitada

Cabernet Franc 2007

Viñedos

Proviene de San Bernardo, ubicado en el Valle del Maipo. Tiene clima mediterráneo, templado, cálido, con un suelo de bajo material orgánico, de un perfil dominado por piedras, arenas y arcilla. El viñedo tiene un diseño de plantación de alta densidad, regado mediante sistemas tecnificados en forma muy restringida.

Vinificación

Se selecciona la fruta y bayas antes del proceso de fermentación, de manera que se hace una maceración de la fruta antes de la fermentación alcohólica y luego una segunda maceración postfermentativa. Luego se guarda en barricas de encina francesa, por un plazo de 16 meses.

Notas de Cata

Color: rojo profundo con matices púrpuras, denso y brillante.

Aroma: frutas negras, café y chocolate negro. Especiado con matices de vainilla y clavo de olor.

Sabor: es fresco, gordo, intenso, de sabores a chocolate, frambuesa y café negro. Grandes taninos y larga persistencia.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 16° C.

Maridaje: jamón serrano, carnes magras y quesos maduros.

Valle del Maipo



Maridaje



Jamón Serrano

Análisis

Alcohol:	14.5%
pH:	3.55
Acidez Total:	3.38 g/l.
Azúcar Residual:	1.87 g/l.