



### Comentarios de Degustación

Vino de color rojo guinda intenso, con matices púrpuras, de mucha densidad. Sus aromas recuerdan violetas, lavanda y olorosas mentas, café negro, tabaco torcido y trufas de encino. Leves notas de bombones de chocolate y guinda. Sus sabores son de frutos de bosque, frescos, sedosos y con elegantes notas de confites, dulce recuerdo de cacao, caramelo y café tostado. De perfecto equilibrio, evocador y juicioso. Es un vino ideal para acompañar platos con carnes rojas, pato, ganso, piezas de caza, cerdo o jabalí. Platos en base a salsas de compleja elaboración.

### Viñedos

Se encuentra ubicado en San Bernardo, en el corazón del Valle del Maipo, a sólo minutos de Santiago. Tiene una perfecta combinación de clima mediterráneo, templado cálido con un suelo de bajo material orgánico, de un perfil dominado por piedras y arena, que conforman un soporte ideal para un enraizar profundo, abundante y sano. El viñedo tiene un diseño de plantación de alta densidad orientado de Norte a Sur 22,5º W, regado mediante sistemas tecnificados en forma muy restringida. Diferentes terroirs amparan distintas variedades y selecciones clonales, que permiten diversos vinos para ensamblajes de alta gama.

### Vinificación

El trabajo en el viñedo consiste en producir un número bajo de racimos por planta (1 kilo de uva o 1 botella de vino), con racimos pequeños y bayas de tamaño reducido. Todo esto se traduce en aromas y sabores concentrados. Se selecciona la uva en tres oportunidades, hasta grano a grano, para asegurar la pureza de sabores. La vinificación es tradicional de estilo bordelés con maceraciones prolongadas de 3 a 5 semanas. Una vez terminado este proceso, el vino se pone en barricas para su fermentación maloláctica y posterior maduración por 18 meses. Las barricas empleadas son de encina francesa, de distintos bosques, tonelerías y tostados diversos, dando una compleja gama de aromas y sabores. Luego se clarifica con clara de huevo, se decanta por dos meses y se envasa sin filtración. Por último, reposa en botellas a temperatura controlada hasta su entrega.

### Análisis

Alcohol:	13.7%
pH:	3.71
Acidez Total:	3.45 g/Lt.
Azúcar Residual:	1.0 g/Lt.

### Ensamblaje

Cabernet Sauvignon	91%
Cabernet Franc	7%
Merlot	2%