



RESERVA

Cabernet Sauvignon 2010

Viñedos

La fruta Cabernet Sauvignon proviene del viñedo Santa Laura y Romeral ubicado en el Valle Maipo, famoso por la producción de vinos tintos excepcionales. Los suelos aluviales y el clima seco proporcionan un terroir ideal para cultivar vinos tintos estructurados, y de buen equilibrio.

Vinificación

La uva es cosechada manualmente. Luego de la molienda, se macera a baja temperatura por 4-5 días antes de la fermentación para la obtención de aromas afrutados e intensos colores. La temperatura de fermentación es media, entre los 26°C y 28°C, para extracción de taninos gentiles. Luego se guarda en barricas de roble francés para su envejecimiento por un período de 10 meses, para posteriormente ser envasado y continuar su evolución.

Notas de Cata

Color: rojo violeta, intenso con matices de rubí.

Aroma: desarrolla aromas elegantes a fruta roja madura, ciruela, vainilla y confitura.

Sabor: jugoso, con mucha fruta, especias, chocolate y caramelo. Presenta muy buena estructura y cuerpo, de larga persistencia y amplios taninos.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 17° C.

Maridaje: acompaña muy bien quesos, carnes rojas, pastas condimentadas.

Valle del Maipo**Maridaje**

Carnes rojas

Análisis

Alcohol:	14.2%
pH:	3.49
Acidez Total:	3.63 g/lt.
Azúcar Residual:	1.51 g/lt.