



---

*Gran Reserva*  
Cabernet Sauvignon 2011

---

**Viñedos**

Proviene de San Bernardo, ubicado en el valle del Maipo. Los suelos son aluviales y el clima seco. Es un viñedo de alta densidad, lo que permite tener bajas producciones por planta con alta concentración de color y sabores.

**Vinificación**

Se cosecha en forma manual. Se realiza una selección manual de racimos y bayas. Antes de la fermentación, el vino es macerado en frío. Se realiza una fermentación alcohólica. Luego, el vino tiene una maceración pelicular, de post fermentación. Una vez completada la fermentación maloláctica, el vino es guardado y envejecido en fudres de roble francés de 2.000 y 4.000 lt y barricas de roble francés de 225 lt por 14 meses.

**Notas de Cata**

**Color:** rojo guinda, levemente purpura, de gran intensidad y profundidad.

**Aroma:** elegante, con notas a frutas negras como ciruela, mora, cerezas, y granos tostados de café.

**Sabor:** gran cuerpo, con abundantes taninos aterciopelados, redondo, sabroso, persistente, equilibrado y complejo. De gran potencial de guarda.

**Sugerencias de Consumo**

**Tº:** Servir a 16° C.

**Maridaje:** aves de caza, jabalí, conejo y carnes rojas en general.

**Valle del Maipo**



**Maridaje**



Carnes rojas

---

**Análisis**

Alcohol:	14.5%
pH:	3.44
Acidez Total:	3.82 g/lt.
Azúcar Residual:	2.59 g/lt.