



Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2012

Viñedos

La fruta proviene de seleccionados cuarteles del viñedo de San Bernardo en el Valle del Maipo, famoso por la producción de vinos tintos de gran calidad. Los suelos franco-arcillosos de origen aluvial, con presencia de gravas en el tercer perfil. El clima seco y fresco proporciona un terroir ideal para producir vinos tintos estructurados, elegantes y de larga persistencia.

Vinificación

Se cosecha en forma manual, en cajas de 10 kgs. Se realiza una selección manual de racimos y bayas en la bodega. Antes de la fermentación alcohólica, el mosto es macerado en frío, por 3 días. La vinificación bordalesa se realiza con especial delicadeza para una buena extracción de taninos de trama fina. La maceración total es de 32 a 35 días, con fermentación maloláctica en foudres de roble francés de 2.000 y 4.000 lts. por 18 meses.

Notas de Cata

Color: rojo cereza, de gran profundidad.

Aroma: frutas negras y rojas como ciruela, cassis, cereza, y notas a tabaco fresco, canela 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: estofados, aves de caza, jabalí, conejo y carnes rojas en general.

Valle del Maipo



Maridaje



Carnes rojas

Análisis

Alcohol:	14%
pH:	3.3
Acidez Total:	4.0 g/lit.
Azúcar Residual:	2.89 g/lit.