



# PIONERO

## RESERVA



### Cabernet Sauvignon 2017

VALLE DEL MAULE

- Viñedos** Las uvas provienen del Valle del Maule. Existe una predominancia de suelos aluviales con presencia de gravas con una importante matriz arcillosa. Los viñedos se conducen en espaldera vertical y la poda es a guyot doble. El riego por goteo es fundamental para controlar la madurez y el vigor del viñedo.
- Vinificación** La uva una vez cosechada, se muele, dejando aproximadamente un 20% de granos enteros; se somete a una maceración pre-fermentativa en frío por 3 días para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, con levaduras seleccionadas, se realizan suaves remontajes diarios para la extracción de color y estructura del vino. La temperatura de fermentación se regula entre los 25 y 28°C con el fin de retener el carácter fresco de la fruta. Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. Se guarda en estanques de acero inoxidable y un 25% del vino envejece en barricas de cuarto y quinto uso por seis meses hasta ser envasado.
- Notas de Cata** **Color:** burdeos con matices rubí.  
**Aroma:** recuerda frutos negros como el maqui, el arándano y rojos como la guinda y frambuesa, con notas dulces de vainilla y tabaco fresco.  
**Sabor:** en boca se siente de buena estructura y cuerpo medio, con sabores frutales, chocolate negro y café, y una agradable persistencia.
- Sugerencias de Consumo** **Maridaje:** carnes rojas a la parrilla, aves de caza, estofados, legumbres y cazuelas.  
**Temperatura de servicio :** 16°C

### Análisis

Alcohol: 13.0%

pH: 3.5

Acidez Total: 3.5 g/lit

Azúcar Residual: 3.96 g/lit

