



PIONERO

RESERVA



Cabernet Sauvignon 2018

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: 3.38

Acidez Total: 3.68 g/lit

Azúcar Residual: 5.31 g/lit

