

Características

Variedad:	Cabernet Sauvignon.
Composición Varietal:	Cabernet Sauvignon 85%, Carmenère 5% y Syrah 10%.
Denominación de Origen:	Valle de Rapel.
Año de Cosecha:	2006.
Tipo de suelo:	Coluvial, de estructura franco-arcillosa y profundidad promedio 70 cms.
Edad de los Viñedos:	15 años promedio.
Altitud:	300 msnm.
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	Templado, veranos cálidos y secos, con buena oscilación térmica entre día y noche. Inviernos fríos y medianamente lluviosos.
Sistema de conducción:	Espaldera.
Densidad de plantación:	3.000 plantas/ ha.
Rendimiento:	8 ton/ha.
Fecha de cosecha:	12, 13 y 14 de Abril.

Nota de Catas

Color:	Intenso y profundo color rojo violeta.
Aroma:	Armónico, complejo, frutoso, intenso. Destacan notas de mora negra, arándanos, notas de frutas rojas madura, mermelada de mora, flores de violeta, chocolate, notas tostadas, cuero, especias.
Sabor:	De muy buen ataque y con taninos muy dulces y sabrosos. En boca es redondo, de muy buena concentración, voluminoso, suavemente especiado, gustos de chocolate negro, moca, confitura y canela. Es un vino de gran persistencia y fineza. Retrogusto potente y complejo.

Análisis Químico

Alcohol:	14,6°
Azúcar Residual:	2,20 gr./L
Acidez total:	: 3,73 gr./L

Proceso de Vinificación.

La vinificación se realiza en cubas de acero inoxidable pequeñas con una relación 1:1. Las temperaturas de fermentaciones son conducidas entre 28°-30° C durante 7 a 8 días. Se realizan remontajes suaves y delestages en función a degustaciones diarias. Posteriormente se realizó una maceración post fermentativa de 14 días. CRIANZA: Más tarde, el vino es descubado a barricas de roble francés nuevas y de un uso donde finaliza su fermentación maloláctica. Al cabo de 12 meses, el vino es trasegado a estanques de acero inoxidable para comenzar su estabilización, la cual se realiza delicadamente para no perder expresión aromática y estructura. Posterior a la embotellación los vinos permanecen 12 meses en bodegas climatizadas antes de ser comercializado.

Potencial de guarda: 7 años.

Sugerencias Gastronómicas:

Sugerimos disfrutarlo con carnes asadas como cerdo, vacuno, cordero al palo, empanadas, quesos fuertes como roquefort, aves de caza muy bien condimentadas, riñones al jerez, paella. Temperatura de Servicio: 17 a 19°.

