

### Características

<b>Variedad:</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Composición Varietal:</b>	95% Cabernet Sauvignon & 5% Syrah.
<b>Denominación de Origen:</b>	Valle de Rapel.
<b>Año de Cosecha:</b>	2007.
<b>Tipo de suelo:</b>	suelos de origen aluvial. De una estructura del tipo franco-arcilloso-arenoso, Y de profundidades medias.
<b>Edad de los Viñedos:</b>	20 años (promedio).
<b>Altitud:</b>	320 m.s.n.m.
<b>Orientación:</b>	Norte-Sur.
<b>Clima:</b>	Templado, veranos calidos y secos (temperaturas max. entre 25-35 °C) y minimas entre 13-15°C, con buena oscilación termica entre día y noche. Los inviernos son fríos y medianamente lluviosos.
<b>Sistema de conducción:</b>	Espaldera.
<b>Densidad de plantación:</b>	3.076 plantas / ha.
<b>Rendimiento:</b>	10-11 ton/ha.
<b>Fecha de cosecha:</b>	Segunda a tercera semana de abril.
<b>Nota de Catas</b>	
<b>Color:</b>	Rojo-granate intenso de matiz profundo y limpio.
<b>Aroma:</b>	intenso y complejo, de frutas rojas maduras, ciruela seca, arándano, y toques especiados. Notas de pan tostado, chocolate, moca, licor de guinda, aportadas por la crianza en barrica y que están en equilibrio con la frutuosidad propia del vino. De carácter expresivo, potente y muy atractivo.
<b>Sabor:</b>	De tanino dulce, redondo, lo que permite mostrar una estructura y volumen en boca muy grata. En boca se percibe un vino jugoso, complejo, de fruta roja madura, ciertas notas ahumadas, café de grano, canela, vainilla, bombón de guinda. Posee una grata persistencia y final de boca.

### Análisis Químico

<b>Alcohol:</b>	14.3°
<b>Azúcar Residual:</b>	2.79 g/L
<b>Acidez total:</b>	3.43 g/L (H2SO4)
<b>pH:</b>	3.68

### Proceso de Vinificación

Cosecha 100 % manual en bins, (400Kgs de uva). La fecha de cosecha está dada por degustaciones de las bayas periódicamente en terreno, por Análisis fenólicos y de madurez lo que permite establecer una fecha en el óptimo. La vinificación se realiza en cubas de acero inoxidable. Las temperaturas de fermentaciones son conducidas entre 26-28°C durante 7 a 8 días, se utilizan levaduras seleccionadas reveladoras de aromas. Se realizan remontajes suaves y delestages en función a degustaciones diarias. Posteriormente se realiza maceraciones post-fermentativas para facilitar la polimeración de taninos y dar redondez al vino. Posteriormente, el vino es descubado a barricas de roble frances y americano donde finaliza su fermentación maloláctica. Al cabo de 9 meses, los vinos son trasegados a estanques de acero inoxidable para comenzar sus tratamientos de estabilización, los cuales se realizan delicadamente para no perder expresión aromática y estructura. Posterior a la embotellación los vinos permanecen 6 meses en bodegas climatizadas antes de ser comercializados.

Potencial de Guarda: 3 años

### Sugerencias Gastronómicas:

Carnes asadas, empanadas de carne, cordero asado, costillar de cerdo, quesos fuertes, Pastas como el Ñoqui y Lasagnas.  
Temperatura de Servicio: 16 – 18°C



*Reserva  
Cabernet Sauvignon*