

Características

Variedad:	Cabernet Sauvignon / Syrah.
Composición Varietal:	68% Cab. Sauvignon & 32% Syrah.
Denominación de Origen:	Valle de Rapel.
Año de Cosecha:	2007 .
Tipo de suelo:	Suelos planos de origen aluvial, de textura franca arenosa con presencia de piedras a los 40 cms de profundidad, lo que le otorga un muy buen drenaje. Esta ultima condición junto a riegos criteriosamente restringidos, permiten lograr racimos con bayas de poco tamaño y por ende buena concentración. Cuenta con una materia orgánica de 0,9 % (promedio).

Edad de los Viñedos:	12-16 años.
Altitud:	280 m.s.n.m.
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	Está ubicada en la depresión intermedia de la región, por lo que presenta un clima Mediterráneo. Durante el año, presenta 4 estaciones muy definidas observándose veranos calidos y secos (alrededor de 7 meses) e inviernos lluviosos. La influencia marítima es reducida, debido a la presencia de la cordillera de la costa. Las temperaturas medias de los meses fríos son del orden de los 7°C y 20°C los calurosos.

Sistema de conducción:	Espaldera.
Altitud:	280 m.s.n.m.
Densidad de plantación:	3333 plantas / ha.
Rendimiento:	9-11 ton / ha.
Fecha de cosecha:	Se realizó la segunda quincena de abril y es 100% manual.

Nota de Catas

Color:	Rojo ciruela intenso y profundo.
Aroma:	Intenso, limpio, complejo. Inmediatamente se recuerdan notas de frutos rojos salvajes (grosellas, maqui), notas de cuero, cassis, chocolate
Sabor:	De agradable ataque. Los taninos son redondos, sucrosos y largos. Notas de canela, ciruela, jamón ahumado son percibidos como aromas de boca. Es un vino fino, largo y con un muy buen final.

Análisis Químico

Alcohol:	14.4°
Azúcar Residual:	2.94 g/L
Acidez total:	3.77 g/L (H2SO4)
PH:	3.59 g/L (H2SO4)

Proceso de Vinificación.

Se cosechó en el óptimo de madurez fenólica, realizándose una cosecha 100% manual. El proceso de vinificación se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable. Al inicio se realizó una maceración pre-fermentativa a 10°C por 4 días, posteriormente las uvas fueron fermentadas entre 27-29°C, con remontajes abiertos y cerrados. Después de la maceración post-fermentativa, el 80% del vino fue criado en barricas francesas y americanas. Antes de salir al mercado el vino fue clarificado suavemente para preservar la estructura, cuerpo y frutuosidad, luego fue cuidadosamente embotellado y permaneció durante 6 meses en cavas acondicionadas en temperatura y humedad relativa para que el vino evolucione correctamente en botella antes de salir a mercado.

CRIANZA: 80% del vino fue criado en barricas francesas y americanas, nuevas, de 1° y 2° uso, durante 9 meses.

Potencial de guarda: 5 años.

Sugerencias Gastronómicas:

carnes rojas asadas (Barbecue), cordero asado al palo, jamones ahumados, quesos duros (como el Gruyere, Manchego), empanadas de pino, pastas (como Gnochi, Fetuchinis al Pesto). Temperatura de Servicio: 17-18°C

