



## 2013 Cabernet Sauvignon–Carmenère



### Descripción

<b>Apariencia</b>	: Rojo rubí profundo.
<b>Aromas</b>	: Notas de chocolate y vainilla enmarcan un centro cargado de fruta negra madura y especias.
<b>Sabores</b>	: Suave, rico y bien proporcionado, con complejas grosellas, guindas negras y moras maduras. Taninos jugosos y maduros le entregan una textura aterciopelada que combina muy bien con la vainilla y el toffee de la madera de guarda.
<b>Composición Varietal</b>	: 85% Cabernet Sauvignon; 15% Carmenère.
<b>D.O.</b>	: Chile. El Cabernet Sauvignon viene de Maipo y el Carmenère de Colchagua.
<b>Sistema de Conducción</b>	: Espaldera tradicional.
<b>Tipo de Suelo</b>	: Suelos aluviales profundos y pedregosos en el Cabernet y arcillosos en el Carmenère.
<b>Año Plantado</b>	: Cabernet Sauvignon: 1970 - 2000; Carmenère: 2000

### Proceso de Vinificación

<b>Cosecha</b>	: A mano, el Cabernet Sauvignon el 28 de abril y el Carmenère el 28 de mayo, 2013
<b>Maceración en Frío</b>	: 2 días
<b>Levadura</b>	: PDM
<b>Fermentación</b>	: Entre 29° y 32° C / 84° y 90° F
<b>Remontajes</b>	: 3 por día
<b>Maceración Total</b>	: 22 días
<b>Tratamiento</b>	: Sin filtrar

### Proceso de Guarda

<b>Vino en Madera</b>	: 100%
<b>Tiempo en Madera</b>	: 9 meses
<b>Tipo de Madera</b>	: 50 % francesa, 50% americana
<b>Edad de la Madera</b>	: 40% nueva, 20% segundo uso, 20% tercer uso y 20% cuarto uso
<b>Potencial de Guarda</b>	: 6 años

### Análisis

<b>Alcohol</b>	: 13.5%
<b>Azúcar Residual</b>	: 6 g/l
<b>Acidez Total</b>	: 4.88 g/l (como ácido tartárico)
<b>pH</b>	: 3.55
<b>Cajas Producidas</b>	: 13,000

### Sugerencias de Servicio

<b>Temperatura</b>	: 16° - 18° C / 61° - 64° F
<b>Maridaje</b>	: Ideal para acompañar platos clásicos chilenos como las empanadas, carnes rojas, asados y una buena conversación con amigos
<b>Enólogo</b>	: Santiago Margozzini