



Vinos sustentables de Chile



## Cabernet Sauvignon / 2018

### VIÑEDO

---

**D.O:** Valle de Colchagua

**Clima:** Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

**Suelo:** De características fluviales, siendo muy profundos.

**Cosecha:** Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de las primeras semanas de abril.

### VINIFICACIÓN

---

**Enólogo:** Santiago Margozzini

**Fermentación:** Los racimos fueron despallados y macerados en frío por dos días aprox. Luego se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 28°C.

**Guarda:** El 80% de la mezcla final de vino estuvo en contacto con madera durante 6 meses.

### Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.21 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.45 g/l
<i>pH</i>	: 3.62

### NOTAS DE CATA

---

**Color:** Brillante e intenso color rojo rubí.

**Aroma:** A ciruelas y mermelada de frambuesa que se mezclan con sutiles notas de pimienta negra.

**Boca:** Con una gran estructura en boca, es jugoso y sabroso. Su final es largo y persistente con un agradable retrogusto a vainilla.

### GASTRONOMÍA

---

Excelente acompañante de carnes rojas en variadas preparaciones tales como grilladas, rostizadas o en estofado.

