

## Reserva Cabernet Sauvignon Syrah

### CARACTERÍSTICAS

Variedad:	50% Cabernet Sauvignon y 50% Syrah
Denominación de Origen:	Valle Central
Suelos:	De origen aluvial, con texturas que van desde franco arenosas a franco arcillosas. Esta diversidad genera condiciones distintas, que se manifiestan en vinos diferentes.
Condiciones Climáticas:	En el Valle de Central (Cachapoal y Colchagua) existen cuatro estaciones muy bien definidas, con inviernos fríos y lluviosos; y primaveras y veranos secos y cálidos. Para la formación de lo que luego será color y aroma en el vino, es necesario en verano una gran amplitud térmica (de hasta 25°C) entre el día y la noche. Además, en el Valle de Cachapoal por las tardes se produce una corriente de aire frío, que actúa como gran moderador de temperaturas, aportando frescor y "bienestar" a los viñedos.
Rendimiento:	Aprox. 10.700 kgs / ha Cabernet Sauvignon y Franc; y 12.000 Kgs/ha Syrah.
Fecha de cosecha:	Mediados de abril para los Cabernet y última semana de abril para el Syrah.

### VINIFICACIÓN

	Se vinifica cada variedad por separado. Primero se realizan maceraciones prefermentativas largas y frías, de tal forma de extraer delicadamente antocianos y aromas. Además, se realiza cerca de un 8% de sangría (como promedio) y remontajes suaves para hacer extracciones delicadas. Se utilizan estanques fermentadores pequeños con el objetivo de mantener los orígenes de la uva y que el proceso extractivo sea controlado y gentil. Se hace maceración post-fermentativa de hasta 20 días sólo en algunos lotes.
Crianza:	Aproximadamente el 60% del vino es enviado a barricas, francesas y americanas, nuevas (18%) y usadas, durante 8 a 10 meses. El % restante se mantiene en estanques de acero inoxidable.

### NOTAS DE CATA

Aspecto:	Color rojo ciruela profundo.
Nariz:	En nariz es un vino intenso, expresivo, refinado, con aromas de frutas negras salvajes como moras, cassis, y murtillas, y notas a canela y chocolate negro aportadas por su paso en barricas de roble.
Boca:	Su boca es potente y muy delicada a la vez. De cuerpo medio, muy sabroso y con buena acidez, exhibe sabores como el chocolate, los arándanos y la canela. Es un vino de muy agradable final, con taninos redondos y maduros.
Potencial de Guarda:	5 años
Temperatura de Servicio:	16-18°C.

### SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS

Carnes asadas, costillar de cerdo, empanadas, pastas, cazuelas, comidas condimentadas, quesos fuertes.

