



#### Denominación de Origen

<b>D.O.</b>	Valle Central
<b>Cosecha</b>	2020
<b>Composición varietal</b>	93 % Cabernet Sauvignon 7% Petit Verdot
<b>Rendimiento</b>	12 a 14 toneladas por hectárea
<b>Fecha de cosecha</b>	Primera quincena de abril

#### Vinificación

Una vez que la uva llega a bodega está 24 horas en maceración pre fermentativa, con el objetivo de extraer el máximo color y fruta. Luego es inoculada con levaduras seleccionadas. La fermentación es llevada a cabo a temperaturas controladas por debajo de 28 °C por 7 a 10 días, en cuyo período se realizan remontajes (contacto entre orujos y mosto) suaves con una frecuencia variable de 2-3 veces al día, con el fin de obtener un vino de buen color que mantenga todo el carácter frutal de la uva. Todo el proceso de vinificación busca hacer vinos con alta intensidad frutal y estructurado. Luego de terminada la fermentación el vino es escurrido para continuar con el período de crianza.

#### Crianza

El 100% del vino se deja en contacto con roble francés y americano durante 8 a 9 meses.

#### Producción

1.340.000 botellas.

#### Suelos

Principalmente suelos aluviales que se originan por el arrastre de rocas al descender de cordillera a mar a través de los ríos, de textura franco arenosa, ricos en minerales, con buena permeabilidad. Otras zonas presentan texturas franco arcillosas con diferente granulometría en el perfil.

#### Clima

Mediterráneo-Templado, con buena amplitud térmica en período de maduración que va desde los 17°C a los 25°C, favoreciendo la concentración de azúcares y polifenoles y a un buen desarrollo de aromas frutales. Precipitaciones anuales que bordean los 600 mm.

#### Notas de Cata

<b>Color</b>	Un rojo rubí con matices violeta.
<b>Nariz</b>	En nariz presenta una alta intensidad aromática, destacando frutas rojas y negras como la ciruela, mora, arándanos y especia que se integran muy bien a los aromas tostados que entrega la madera.
<b>Boca</b>	En boca es jugoso, estructurado y de taninos suaves y sedosos que dan un final agradable y persistente.

#### Maridaje

Es un vino que marida muy bien con quesos maduros, pastas, carnes rojas y blancas.

#### Análisis Químico

<b>Alcohol</b>	13,6°
<b>pH</b>	3,67
<b>Acidez total</b>	4,9 (g/L)
<b>Azúcar residual</b>	3,0 (g/L)