



Denominación de Origen

D.O.	Valle Central, Viñedos de Isla de Maipo y Pencahue.
Cosecha	2021
Composición varietal	90 % Cabernet Sauvignon 10 % Syrah
Rendimiento	Van de los 16 a 18 toneladas por hectárea,
Fecha de cosecha	En primera en la quincena de abril.

Vinificación

Las uvas que alcanzan la madurez fenólica requerida son llevadas a la bodega para ser procesadas y dar inicio a la fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable, prolongándose durante 6 q 7 días con temperaturas controladas que van por debajo de los 28°C. En esta etapa se maneja la extracción de color y aromas a partir de distintos tipos de remontajes con adición controlada de oxígeno. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se realiza el descube y continúa la fermentación maloláctica, dejando un porcentaje del vino en contacto con roble durante 3 meses aproximadamente, para luego realizar la mezcla final con los distintos componentes.

Crianza	3 a 4 meses de contacto en Roble francés y americano.
----------------	-------------------------------------------------------

Producción	5.120.000 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

Color	Rojo brillante con tonos violeta.
Nariz	Destacan frutas rojas a frambuesa y cerezas, suaves notas a vainilla y caramelo, con leves toques ahumados gracias al aporte de la madera.
Boca	Presenta cuerpo medio, sedoso, con una acidez equilibrada, de taninos amables que dan un sabroso y agradable final.

Maridaje	Para todo tipo de carnes rojas asadas, risotto de hongos y pastas
-----------------	-------------------------------------------------------------------

Análisis Químico

Alcohol	13.0°
pH	3,67
Acidez total	5.0 (g/L)
Azúcar residual	3,5 (g/L)