



#### Denominación de Origen

<b>D.O.</b>	Valle Central, Viñedos de Isla de Maipo y Pencahue.
<b>Cosecha</b>	2021
<b>Composición varietal</b>	90 % Cabernet Sauvignon 10 % Syrah
<b>Rendimiento</b>	Van de los 16 a 18 toneladas por hectárea,
<b>Fecha de cosecha</b>	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.

<b>Crianza</b>	3 a 4 meses de contacto en Roble francés y americano.
----------------	---

<b>Producción</b>	5.120.000 botellas
-------------------	--------------------

<b>Suelos</b>	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.
---------------	--

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

<b>Maridaje</b>	Para todo tipo de carnes rojas asadas, risotto de hongos y pastas
-----------------	---

#### Análisis Químico

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