



Denominación de Origen

D.O.	Valle Central
Cosecha	2020
Composición varietal	100% Cabernet Sauvignon
Rendimiento	20 toneladas por hectárea
Fecha de cosecha	La cosecha se realiza temprano en marzo para alcanzar un potencial aromático alto y tener una muy buena acidez en los vinos.

Vinificación	La uva es llevada rápidamente a la bodega para pasar directo a la prensa, sin maceración previa, de manera de obtener un mosto afrutado de suave color. Se escurre el mosto separándolo de los orujos, dando comienzo a la fermentación alcohólica a bajas temperaturas, rigurosamente controladas entre 12-14 °C para favorecer los aromas de fruta roja fresca y algunos matices tropicales.
---------------------	--

Crianza	2 meses en tanques de acero inoxidable con lías finas en suspensión.
----------------	--

Producción	2.000.000 botellas
-------------------	--------------------

Suelos	Principalmente suelos aluviales que se originan por el arrastre de rocas al descender de cordillera a mar a través de los ríos. Son suelos planos de textura franco arenosa, con porcentajes variables de arcilla. Otras zonas presentan un mayor contenido de piedras, aumentando la permeabilidad del suelo y un buen enraizamiento de la planta.
---------------	---

Clima	Mediterráneo-Templado, con buena amplitud térmica en período de maduración que va desde los 17°C a los 25°C, lo que favorece la concentración de azúcares, a mantener una buena acidez natural y a un buen desarrollo de aromas.
--------------	--

Notas de Cata

Color	Rosado pálido
Nariz	Predominantes notas de olor a fruta rojas frescas que recuerdan la frutilla y las ciruelas.
Boca	Es refrescante con acidez perfecta que realza los tonos frutales perfectamente balanceada con una dulce sensación final.

Maridaje	Perfecto con ceviches de pescado blanco, mariscos y ensaladas. Genial como aperitivo. Servir idealmente a temperaturas entre 10-12°
-----------------	---

Análisis Químico

Alcohol	12,8°
pH	3,1
Acidez total	6,1 (g/L)
Azúcar residual	2,3 (g/L)