



#### Denominación de origen

<b>D.O.</b>	Valle del Maipo
<b>Cosecha</b>	2019
<b>Composición varietal:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Rendimiento</b>	1.5 a 2.0 kgs/planta
<b>Fecha de cosecha</b>	Última semana de marzo del 2019

#### Vinificación

Vinificación: En la bodega las uvas fueron despalilladas y apretada delicadamente, luego se realizó una maceración pre-fermentativa a 12 °C durante 72 a 96 horas para extraer aromas y sabores. Luego realizó la fermentación alcohólica a temperaturas entre 26 y 28 °C de 8 días aproximadamente y en esta etapa el proceso de remontaje fue intenso en la primera etapa y muy suave en la segunda y última etapa, con el objetivo de extraer color y taninos de calidad. Luego se llevó a cabo una maceración post-fermentativa durante 10 días aproximadamente para aportar complejidad y estructura en boca. Por último fue enviado a barricas francesas nuevas (15%) y usadas durante 12 meses para su crianza y donde también se llevó a cabo la fermentación maloláctica.

<b>Crianza</b>	12 meses en barricas francesas y americanas. 20% barricas nuevas y 80% barricas usadas.
----------------	---

<b>Producción</b>	73.000 botellas
-------------------	-----------------

#### Suelos

<b>Origen</b>	Granítico formación aluvial-coluvial.
<b>Formación</b>	Formación aluvial-coluvial.
<b>Pendiente</b>	Se caracteriza por tener un plano inclinado con una pendiente entre 5 y 8%.
<b>Textura</b>	Franco a franco-arenosa
<b>Fragmentos</b>	De piedra angular y abundante grava y gravilla.

#### Clima

Mediterráneo templado con estaciones estivales e invernales muy bien marcadas. El mesoclima del lugar, el cual tiene una exposición nor-poniente, tiene una alta luminosidad durante el día y una gran amplitud térmica. Además, la brisa fresca de la tarde ayuda a moderar las temperaturas altas durante el día.

#### Notas del enólogo

Las condiciones del mesoclima y del microclima (orientación este a oeste) de este viñedo nos permite obtener vinos con aromas de fruta roja como frambuesa, guinda que aportan frescor al vino, incluso una nota de tabaco, como también aromas de fruta negra como ciruela, mora, cassis.

#### Notas de Cata

<b>Color</b>	Rojo rubí con reflejos violáceos
<b>Nariz</b>	Intenso aromáticamente y de carácter frutal, destacan aromas de fruta negra como ciruela, mora y cassis, que se combinan armónicamente con dejos especiados de pimienta negra y hojas de laurel. Además la crianza en barricas entrega agradables notas dulces de caramelo, toffee y vainilla.
<b>Boca</b>	Estructurado, de cuerpo medio con buena longitud, posee taninos redondos y maduros, con un final agradable y persistente.

#### Maridaje

Ideal para acompañar quesos maduros. También marida muy bien varios tipos de carnes rojas, y con preparaciones como el risotto de hongos.

<b>Temperatura de servicio:</b>	16 - 18 °C.
---------------------------------	-------------

#### Análisis

<b>Alcohol</b>	13.9°
<b>pH</b>	3,59
<b>Acidez total</b>	g/L (C4H6O6): 5,61.
<b>Azucar Residual</b>	2.6 g/L