

## CABERNET SAUVIGNON 2017

### Viñedo

#### Variedad

93% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah - 2% Petit Verdot

#### D.O

Valle del Maipo

#### Viñedo

Viñedo Trinidad

#### Suelo

Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.

#### Cosecha

La cosecha se realizó desde el 10 de Marzo al 05 de Abril.

#### Vendimia

La vendimia 2017 se caracterizó por tener temperaturas medias a altas, pero frescas durante la tarde al inicio de la temprada durante el período, lo que permitió una madurez medianamente rápida de las uvas.

### Vinificación

#### Fermentación

Las uvas fueron sometidas a una cuidadosa selección manual y luego se enviaron suavemente a tanques de acero inoxidable, realizándose antes de la fermentación una maceración en frío a temperaturas entre los 6°C a 8°C. La fermentación se desarrolló a 22°C y 26°C, con un régimen diario de uno a dos remontajes. Resultando en una textura suave en taninos.

#### Crianza

100% del vino fue envejecido durante 12 meses en encina francesa (100%) de tostado medio y grano fino, para conservar el equilibrio de la fruta roja y bosque nativo tan típica del carácter Cabernet.

#### Datos Técnicos

Alc/Vol: 13.5%

pH: 3.62

Acidez: 5.09 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 2.71 g/L

#### Potencial de Guarda

Se puede guardar hasta 7 años en condiciones óptimas.

### Notas de Cata

Rojo rubí profundo. Presenta intensa fruta roja, casis y delicadas notas a ciruelas, moras y algunos toques avainillados. Abre con abundantes sabores frutales como cerezas y ciruelas, complejidad que acompaña su largo final. Sus taninos suaves y buena estructura proveen de un marco en perfecto equilibrio. Es un vino de gran cuerpo y final persistente que se acentúa con notas frutales y a vainilla.

### Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18°C. Armoniza con quesos maduros como Emmental, Gruyere, tipo Brie o de cabra, carnes rojas grilladas o con platos especiados y sabrosos adobados a la pimienta.

