

# CABERNET SAUVIGNON 2019

## VIÑEDO

Variedad:

Cabernet Sauvignon 85% - Syrah 15%

D.O:

Valle Maipo

Suelo:

Granítico y pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 15 de marzo al 30 de abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Vendimia

Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. Luego de que las temperaturas decayeran algo en Febrero, en Marzo vuelven a mantenerse medias a altas, sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

## VINIFICACIÓN

Fermentación

Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.

Crianza

El 70% de este vino se dejó con guarda en encina francesa durante 10 meses, para luego permanecer en botella por 3 meses.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13% CL

pH: 3.7

Acidez: 5.14 g/L (Acido Tartárico).

Azúcar Residual: 3.5 g/L

Potencial de Guarda

7 años guardado en condiciones óptimas.

## NOTAS DE CATA

Rojo rubí profundo. Expresivo e intenso en frutas rojas y negras frescas, especialmente del tipo berries como frutillas, frambuesas, arándanos y cassis que se mezclan con aromas de pimienta negra, caramelo, tabaco y chocolate. De cuerpo equilibrado, buena estructura y acidez presente, con taninos maduros. Final frutal, largo y persistente.

## GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16° C. Ideal para acompañar con quesos maduros, carnes grilladas y platos bien condimentados.



VENTISQUERO  
Espíritu Desafiante