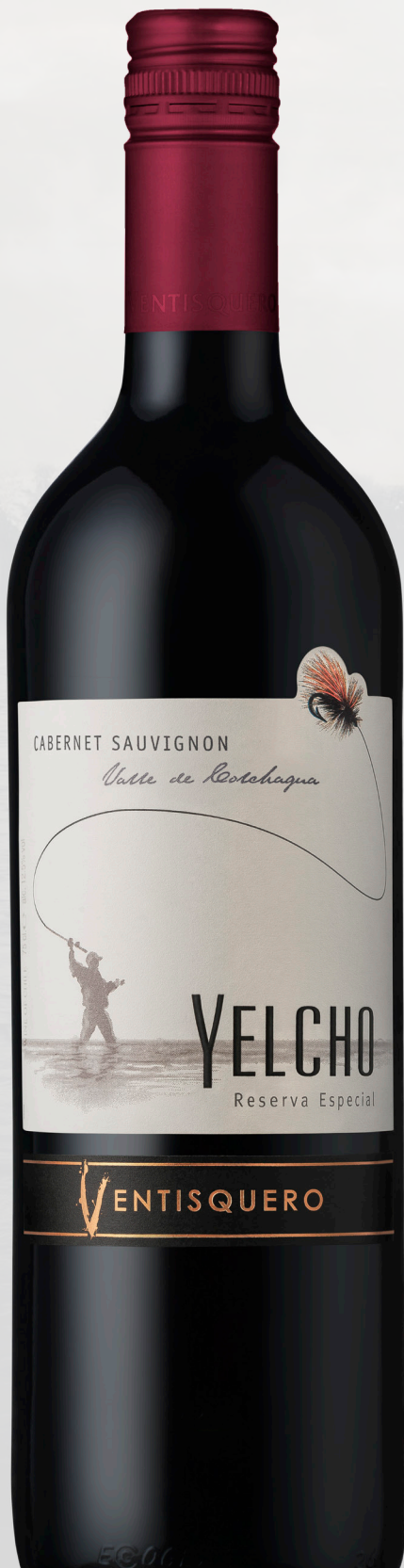


# YELCHO

CABERNET  
SAUVIGNON  
2018



## VIÑEDO

**VARIEDAD** 85% Cabernet Sauvignon / 15% Syrah

**D.O** Valle de Colchagua

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

**COSECHA** La cosecha de los racimos se realizó entre el 11 de abril y 05 de mayo, una vez que las características organolépticas, aromas y taninos de las uvas se encontraban en su mejor momento.

**VENDIMIA** La vendimia 2018 se caracterizó por la excelente sanidad de las uvas y la estabilidad del clima en general, una primavera fresca y húmeda con temperaturas acordes y ausencia de heladas, las que junto a un verano no tan caluroso, permitieron la maduración lenta de la uva, entregando frutas frescas con muy buen pH y acidez, la sanidad en este Valle también fue excelente. Las temperaturas moderadas del verano nos entregaron uvas con pieles con mejor expresión, frescas y especiadas.

## VINIFICACIÓN

### FERMENTACIÓN

Se realizó una maceración pre-fermentativa a baja temperatura para extraer la mayor cantidad de color y aroma. A continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 26-28°C.

**CRIANZA** El 30% de este vino se dejó reposar durante 4 meses en encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.

**DATOS TÉCNICOS** Alc/Vol: 12.5% gL

pH: 3.70

Azúcar residual: 4.00 g/L

Acidez: 4.73 g/L (Ácido Tartárico).

### POTENCIAL DE GUARDA

Se recomienda beberlo ahora o en los próximos 4 años en condiciones óptimas.

## NOTAS DE CATA

**COLOR** Color rojo profundo, con tintes rubí.

**AROMAS** Intensidad frutal nariz que revela frutas rojas, como frutillas, frambuesas lo que hace de éste un vino complejo y de nariz muy interesante.

**PALADAR** Elegante y buen volumen, con taninos presentes y muy bien logrados, que le dan un cuerpo envolvente con un final limpio, largo y persistente.

**GASTRONOMÍA** Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para quesos maduros, carnes rojas, pato al horno.