



CABERNET SAUVIGNON

Variedades: Cabernet Sauvignon 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 48

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

- ~ Templado con influencia oceánica
- ~ Temperatura media anual 16.6°C
- ~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

Método de Elaboración:

- ~ Previa a su cosecha se exige que la uva tenga madurez optima
- ~ Selección en base a degustación de bayas y análisis de las semillas
- ~ Cosecha manual con pre-selección de racimos en el viñedo
- ~ Segunda selección minuciosa grano a grano en bodega
- ~ Maceración pre-fermentativa durante unos 4 días
- ~ Fermentación controlada entre 24 y 28° C
- ~ Maceración post-fermentativa
- ~ 30% del vino pasa por barricas de roble Americano y Francés durante 3 o 4 meses.

Notas del Enólogo:

Lograda la madurez en viñedo su elaboración con uvas cosechadas a mano requiere de diferentes acciones destacándose su maceración por más de dos semanas para obtener la mayor concentración de aromas y sabores.

Color: Profundo color rubí.

Nariz: Aroma intenso de frutos del bosque, chocolate y especias.

Boca: El moderado pasaje por roble da estructura balanceada y grato final en boca destacando la madurez de los taninos y la fruta madura.

Servicio: 18° C a 20° C

Recomendación: Se recomienda comer con diversas carnes bien condimentadas como un curry tailandés.