

Valle del Maipo

Este valle se ubica en Santiago, a una altura que va desde los 130 a los 800 metros sobre el nivel del mar. Su clima es mediterráneo, con gran oscilación térmica entre el día y la noche y precipitaciones promedio de 450 mm por año. Los suelos son de fertilidad media, por lo cual las uvas logran una gran concentración frutal.

Viñedo

Nuestras uvas provienen del Maipo, valle que se extiende desde los faldeos cordilleranos hasta la costa, por lo tanto, los viñedos crecen bajo la influencia de los Andes. Los viñedos ubicados en las zonas altas favorecen el desarrollo de fenoles y taninos, mientras que aquellos cercanos al lago producen taninos suaves y elegantes. El valle se caracteriza por suelos franco-arcillosos, con piedras, composición que otorga una equilibrada acidez a los vinos.

Cosecha

Mediados de abril
10 a 11 toneladas por hectárea

Vinificación

Uvas 100% despalilladas y suavemente molidas.
Maceración en frío por 3 a 5 días a 8-10°C.
Fermentación alcohólica durante 7 a 10 días a temperatura entre 26 y 30°C en estanques de acero inoxidable con remontajes tradicionales. El vino permanece en contacto con los hollejos durante más de 20 días.

Envejecimiento

30% se cría durante 6 meses en barricas de roble francés.

Clarificación y Embotellado

No se clarifica. Filtrado por tierras antes del embotellado.

Notas de Cata

Fruta madura y concentrada, notas de especias con un fondo de cereza negra, frutos rojos y toques de menta. En boca posee gran volumen, excelente estructura y taninos redondos.

Maridaje

Quesos, pastas y carnes.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 16 y 18°C.



RESERVA CABERNET SAUVIGNON VALLE DEL MAIPO

Analysis

Alcohol	:	13,5%
Acidity	:	3,43 g/l
pH	:	3,55
Residual Sugar	:	3,20 g/l