

## 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. Estos viñedos producen 10 toneladas por hectárea.

## Vinificación

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas en el viñedo una vez que han alcanzado su nivel óptimo de madurez. La cosecha manual se lleva a cabo los primeros días de abril.

La maceración se realiza a 10°C durante 3 a 5 días antes de la fermentación alcohólica. La fermentación se lleva a cabo en estanques de acero inoxidable entre 26 y 28°C, con maceración post fermentación alcohólica durante 10 días.

## Envejecimiento

75% del vino se cría en barricas de roble durante 12 meses. El 25% restante se cría en estanques de acero inoxidable.

## Notas de Cata

Color rojo rubí profundo y brillante. Deliciosa combinación de notas de frutos negros, especias, menta, notas minerales y grosella negra. Estructura firme y concentración en boca, volumen amplio, taninos redondos y abundante fruta fresca. Final largo y muy equilibrado.

## Maridaje

Vino ideal para acompañar carnes.

## Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 16 y 18°C



## TERRA CABERNET SAUVIGNON VALLE DEL MAIPO

### Análisis

Alcohol	:	13,5%
Acidez	:	3,2 g/l
pH	:	3,57
Azúcar residual	:	2,4 g/l