

## Viñedo

Valle del Maipo

Este valle se ubica en Santiago, a una altura que varía entre 130 y 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 Valle del Maipo, 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. Los suelos de origen aluvial otorgan a los vinos una acidez equilibrada.

## Cosecha

Durante la cuarta semana de abril. 8 toneladas por hectárea.

## Vinificación

Nuestras uvas 100% despalilladas y suavemente molidas. Maceración en frío a 8°C durante 5 días. La fermentación alcohólica se realiza entre 26 y 28°C durante 10 días. La fermentación se lleva a cabo en estanques de acero inoxidable pequeños y se realizan dos o tres remontajes tradicionales diarios. Maceración post-fermentativa durante 10 días. Fermentación maloláctica 100% en barricas.

## Envejecimiento

12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

## Clarificación y Embotellado

No se clarifica. Filtrado por tierras antes del embotellado.

## Notas de Cata

Rojo rubí profundo e intensos aromas de frutos negros como moras, toques de menta, hierbas, grosella negra y especias. Excelente estructura y muy buena concentración frutal en boca. Fresco y frutal, con largo y persistente final.

## Maridaje

Excelente alternativa para maridar con distintos tipos de carnes.

## Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 17 y 18°C.



## GRAN TERROIR CABERNET SAUVIGNON VALLE DEL MAIPO

### Análisis

Alcohol	:	14,0%
Acidez	:	3,7 g/l
pH	:	3,52
Azúcar residual	:	2,70 g/l