



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Nota de Cata

Especial selección de vino, ha permanecido por 12 meses en barricas de Roble Francés y Americano. Su profundo color rojo rubí, se complementa agradablemente con aromas a frutas rojas maduras, vainilla, chocolate y notas de tabaco. Taninos suaves, equilibrado y con muy buena estructura y persistencia. Excelente con todo tipo de carnes rojas.



Variedad : Cabernet Sauvignon



Región de origen : Valle de Colchagua



Suelo: Profundo, franco arcillo-limoso con riego por goteo.



Altitud: 250 m s. n. m.



Clima: Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.



Conducción del viñedo: Espaldera vertical alta.



Fecha Cosecha: 4° semana de Abril



Contenido alcohólico: 13,5 % v/v