



RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Nota de Cata

Parte de este vino ha madurado por 10 meses en barricas de roble Francés y Americano. De color rojo profundo, con elegante e intenso aroma a frutas rojas, chocolate y suaves notas de vainilla. En boca es expresivo con taninos maduros y sedosos con buena estructura, concentración y persistencia. Excelente para acompañar todo tipo de carnes.



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: 3° y 4° semana de Abril.



Contenido alcohólico: 13,5 % v/v