



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *88% Cabernet Sauvignon, 5% Carignan, 7% Syrah*
- **Alcohol:** *13,5% vol.*
- **pH:** *3,62*
- **Azúcar Residual:** *4,32 g/l*
- **Acidez Total:** *4,65 g/l*

SUELO

Suelos francos, principalmente arenosos, arcillosos, de vigor medio que son característicos de nuestro Valle Central. Las vides se plantan en un sistema de espaldera vertical y posee riego por goteo, lo cual permite una óptima y controlada irrigación.

CLIMA

El clima Mediterráneo de Chile combina veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos que son ideales para las vides. La reciprocidad entre los efectos del Océanos Pacífico y la Cordillera de los Andes, dan como consecuencia una temporada de crecimiento con días soleados y noches frescas, que crean una precisa oscilación térmica.

VENDIMIA

En términos generales, la temporada de crecimiento de 2015 resultó ser un poco más complicada que la del año anterior, el año fue relativamente seco y cálido, y la cosecha se llevó a cabo hasta con 10 días de anticipación en ciertas regiones y en varios casos resultó con mayores rendimientos que lo previsto. Los vinos blancos están aromáticos y frescos, y los tintos muestran mucha fruta, con uvas más maduras y excelentes taninos.

NOTAS DEL ENÓLOGO

De profundo color púrpura, este Cabernet Sauvignon es un vino fresco que expresa aromas de ciruelas, cerezas y especias. Es gentil en el paladar, equilibrado y sutilmente entrelazado con taninos voluptuosos.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, blancas y quesos. Temperatura ideal para beber: 16 °C.