

# TAMA

## VINEYARD SELECTION



## CABERNET SAUVIGNON 2014

- **Apelación:** Valle de Cachapoal
- **Composición:** 85% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Carmenere
- **Alcohol:** 14% vol.
- **pH:** 3,47
- **Azúcar Residual:** 2,79 g/l
- **Acidez Total:** 5,48 g/l
- **Guarda en Barricas:** 13 meses
- **Fecha de embotellación:** 8-10-2015
- **Cajas Producidas:** 1.100

### SUELO

Nuestra bodega y viñedo están ubicados a 450 metros por sobre el nivel del mar, en la zona más alta del Valle de Cachapoal, a los pies de la Cordillera de los Andes, a 100 km al sur de Santiago. El viñedo se encuentra en un área de suelo franco que contiene proporciones similares de arena, arcilla y limo en los primeros 100 mm, seguido de piedras con un drenaje excepcional y condiciones de cultivo excepcionales.

### CLIMA

Conocido por un clima Mediterráneo con inviernos fríos y precipitaciones promedio de 520 mm, principalmente durante los meses invernales. Los veranos presentan temperaturas medias altas de 30°C de día y 9°C de noche, lo que permite una lenta maduración de las uvas durante el período estival. Gracias a la ausencia de precipitaciones durante este período de maduración las uvas pudieron ser cosechadas bajo condiciones óptimas.

### VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 2013 - 2014 fue desafiante, con una primavera lluviosa y de temperaturas más frías, que retardaron en casi dos semanas el ciclo de crecimiento vegetativo normal de las parras en nuestros viñedos de los valles de Leyda y de Alto Cachapoal. Los viñedos de Peumo y Colchagua no mostraron tanto retraso, dando origen a una vendimia más compacta. Se hizo necesaria una cuidadosa planificación y programación de la cosecha de manera de asegurar la mayor calidad de nuestra fruta.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Este Cabernet expresivo y complejo es un vino muy elegante en la nariz, con notas de trufas, zarzaparrilla negra, chocolate negro y café. Generoso en el paladar, presenta taninos redondos y gran persistencia.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes y quesos maduros.