



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *100% Cabernet Sauvignon*
- **Alcohol:** *13,0% vol.*
- **pH:** *3,53*
- **Azúcar Residual:** *4,95 g/l*
- **Acidez Total:** *5,25 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

Esta temporada estuvo marcada por eventos de distinta naturaleza y de incidencia significativa tanto en el desarrollo de los viñedos como de la cosecha.

Se puede definir como una temporada muy técnica, es decir, que puso a prueba la experiencia y conocimientos de los enólogos. El invierno fue bastante bajo en precipitaciones, concentrándose en Junio y Julio, luego tuvimos una ola de calor que se presentó en enero, que aceleró la maduración y concentración de las uvas, y el efecto de los incendios en los meses de verano previos a la cosecha.

Concluidas la cosecha y la vinificación, la evaluación global de los vinos obtenidos permite afirmar que la balanza se inclina hacia la alta calidad que buscamos.

### 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.