



# RESERVA

Cabernet Sauvignon-Syrah 2017



## VIÑEDOS

Viñedo ubicado en Nilahue, 50 kms. del Océano Pacífico. Clima mediterráneo con brisas del océano por las mañanas. Suelos franco-arcillosos, con gravas en distintos estratos, de profundidad media.

## VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo con el lote, siendo probados a diario. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas nuevas y usadas, francesas y americanas por 4 a 6 meses y un porcentaje en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

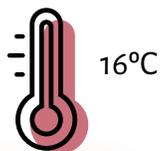
## NOTAS DE CATA

**Color:** rojo violáceo.

**Aroma:** frutas como frambuesas y moras, pimienta, cuero y toques ahumados.

**Sabor:** frutillas, cuero, especias y vainilla. Con suaves taninos, cuerpo medio y persistente final.

## SUGERENCIAS DE CONSUMO



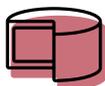
16°C



Carnes magras rojas al horno o grilladas



Pastas con salsas condimentadas



Quesos maduros

## VALLE DE COLCHAGUA

### ANÁLISIS:

**Alcohol:** 13,5% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Composición:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah.