



RESERVA

Cabernet Sauvignon-Syrah 2017



VIÑEDOS

Viñedo ubicado en Nihue, 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.

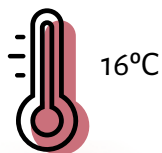
NOTAS DE CATA

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



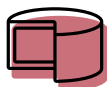
16°C



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.