



CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

CONCEPTO:

Este vino logra, de forma armónica, la mezcla de dos variedades de cepa tradicionales en Chile y en un valle con mucha historia. Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, ensamblados para entregar toda su personalidad.

AÑADA:

El 2014 fue una cosecha más temprana - en términos de data, iniciándose a comienzos de abril. Algunas suaves lluvias durante la temporada de madurez ayudaron a mantener el clima fresco y la alta acidez en la fruta. La primavera y temporada de madurez fueron normales, que influyeron directamente sobre la madurez tranquila y de alta calidad.

Denominación de origen:	Maule
Color:	Tinto
Tipo:	Tranquilo - Seco
Tipo de uva:	Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc
Alcohol:	13,5
pH/acidez:	3,52/3,48
Azúcar residual:	1,65 gr/l

LOS VIÑEDOS:

Estas uvas crecen y maduran en viñedos plantados en terrazas de forma circular, sobre suelos graníticos y de piedra pizarra, con exposición nororiente y bajo un estricto manejo del viñedo.

Edad del Viñedo:	20 años
Crianza:	12 meses en barricas francesas
Producción:	20.000 botellas
Número de lotes:	Dos lotes. Se embotella toda la producción en dos días.

LA ELABORACIÓN:

Cosecha manual, en horas de la mañana, en cajas de 12 kg. Molienda y vaciado por gravedad en estanques de acero inoxidable. Maceración durante fermentación alcohólica por 22 a 25 días y con uso de levaduras nativas. Se realiza la fermentación maloláctica y el vino se guarda en barricas por 12 meses, alcanzando características enológicas muy particulares y exclusivas.

NOTAS DE CATA:

Este ensamblaje de dos de las cepas más conocidas y plantadas en Chile, nos entregan una elegancia y versatilidad que son una grata compañía para un chocolate con un 60% de cacao o carnes como el filete a punto inglés. Excelente para amenizar una agradable noche de verano o entibiar una fresca noche invernal.



LAS VELETAS