



Cabernet Sauvignon

VARIEDAD	Cabernet Sauvignon
VALLE	Colchagua, costero
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Franco arcilloso y coluvio-aluvial
MATERIAL VEGETAL	Selección masal, franco de pie; clon 46 y 317 sobre 33-09 y 101-14, respectivamente
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
MESOCLIMA	El Cabernet Sauvignon está cultivado en El Huaico, la zona más cálida del fundo, y las terrazas (caras norte), una zona intermedia
COSECHA	Primera y última semanas de abril. Manual, temprano en la mañana, en gamelas de 12-14 kg
RENDIMIENTO	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despallado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 5 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130 HL, a una temperatura controlada entre 25 y 28 °C, durante 10 días. Encubado total de 30 días. Fermentación maloláctica en estanque.
GUARDA	12 meses en roble francés
MEZCLA	100% Cabernet Sauvignon
PH	--
GRADO ALCOHÓLICO	--
BOTELLA	Burdeos Cónica Baja. Ecológica, liviana
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	33.872 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	8-10 años
TEMPERATURA DE SERVICIO	16-17 °C
MARIDAJE	Siendo una variedad clásica de nuestro país y por sus características, por qué no pensar en un plato chileno como legumbres muy cremosas, estofado de cordero y riñones al jerez.
NOTAS DE CATA	Intenso rojo rubí. La intensa fruta de este vino es su gran característica, con frutos rojo frescos y maduros, y frutos del bosque, mezclados con hierbas aromáticas chilenas y un sutil toque de tostados. En boca presenta una buena concentración y taninos muy maduros, redondos y estructurados, que aportan un buen cuerpo y largo final.

[chamán] Hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.