



CHAMÁN GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON AÑO 2023

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

UBICACIÓN

Lolol (Sector La Hacienda)

SUELO

Franco arcilloso y coluvio-aluvial

MATERIAL VEGETAL

Selección masal, franco de pie; clon 46 y 317 sobre 33-09 y 101-14, respectivamente

COSECHA

Mediados de Marzo. Manual, temprano en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas, en bins de 450Kgs

MESOCLIMA

El Cabernet Sauvignon está cultivado en El Huaico, la zona más cálida del fundo.

RENDIMIENTO

9.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta

GUARDA

12 meses en roble francés

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°

TAPÓN

Diam 5

CONSERVACIÓN

8 a 10 años

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

Fase visual: Rojo rubí intenso.

Fase olfativa: Presenta una nariz frutosa con interesantes notas especiadas, excelente combinación de frutos negros (grosellas y moras), pimienta, canela y café.

Fase gustativa: Vino con entrada potente, taninos maduros que marcan presencia, una acidez equilibrada, vino de gran estructura, envolvente, con un largo final

VALLE

Colchagua Costa

CLIMA

Mediterráneo templado

AÑO DE PLANTACIÓN

1998 y 2005

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Doble cordón

RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta

VINIFICACIÓN

Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. 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.

MEZCLA

100% Cabernet Sauvignon
pH 3,6

BOTELLA

Burdeos Cónica Baja. Ecológica

PRODUCCIÓN

35.500 botellas de 750 cc

TEMPERATURA DE SERVICIO

16° a 17°C

