



# RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

## Origen

Valle del Maule

## Variedad

100% Cabernet Sauvignon

## Terroir

El viñedo está ubicado cerca del pueblo de Cauquenes, a menos de 80 km del Océano Pacífico y que recibe un clima cálido durante la temporada de maduración, lo cual es ideal para los vinos tintos. Los suelos de origen volcánico datan de la era Paleozoica ( 328 a 235 millones de años atrás) donde la presencia de rocas intrusivas dominadas por granodiorita, tonalita y diorita donde abundan minerales de hornablenda y biotita (común en rocas ígneas y metamórficas) o batolitos (enormes masas ígneas). La pluviometría en la zona alcanza los 320mm al año y las temperaturas pueden variar desde los 10°C llegando hasta los 27°C máximo, lo que representa una gran amplitud térmica que favorece la maduración lenta de la fruta y correcto desarrollo de los taninos.



## Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano y cuidadosamente transportadas a la bodega. El proceso comienza con una selección rigurosa de los racimos. Tras el despalillado y prensado, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío durante 4 días a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener la mejor intensidad de color y concentración de aromas. Posterior a ello se realiza la fermentación alcohólica, utilizando levaduras seleccionadas y manteniendo un estricto control de temperaturas, cuidando que no se superen los 28°C. Gracias a un régimen sucesivo de remontajes se extrae el nivel correcto de polifenoles desde las pieles. Una vez concluida la fermentación, se procede a una maceración post fermentativa para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos. El vino permanece en el tanque de 22 a 25 días.

Tras el trasiego, el vino es guardado en barricas tanto de roble francés como americano, en donde realiza la fermentación maloláctica y la guarda durante 8 a 9 meses. Finalmente el Reserva Cabernet Sauvignon es mezclado. Este vino es rico en estructura y energía, con taninos maduros, intensa fruta roja y especias, con buen volumen y densidad en boca, lo que le otorga una agradable armonía y un buen potencial de guarda.

## Notas de Cata

El Reserva Cabernet Sauvignon demuestra su fuerza vital en sus taninos, fiel reflejo de su origen en los estratos volcánicos. De color rojo rubí brillante, en nariz sus frescos y expresivos aromas a fruta roja y negra, especias, toques ahumados y a tabaco capturan al paladar de manera poderosa, pero con fineza. Su cuerpo medio despliega una suave textura envuelta en sabores a frutas confitadas, aromas a tostado, mentol y especias. Acompaña muy bien carnes rojas, asados, guisos, empanadas, cerdo o pollo con salsas especiadas y queso.

## Enóloga

Pilar Díaz

