

# Sepia RESERVA



## CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon 100%

### Denominación de origen

#### Cachapoal Andes

Suelos de origen aluvial-coluvial, franco a franco arcillo-limosos, pedregosos y con buen drenaje. Clima templado mediterráneo, con gran amplitud térmica entre el día y la noche.

### Información de cosecha y vinificación

Temperaturas del periodo de maduración más bajas que las del año pasado favorecieron una lenta maduración de las uvas, permitiendo obtener acideces balanceadas y mejor madurez fenólica de uvas tintas. Durante abril las temperaturas se presentaron más frescas, lo que favoreció vinos más frutales y de grados alcohólicos moderados.

**Cosecha:** primera quincena de abril.

**Guarda:** 10-12 meses en barricas de roble francés y americano.

### Descripción del vino

**Color:** color rojo profundo con reflejos violeta.

**Aroma:** frutos rojos y negros frescos, vainilla, pimienta negra, notas de finas hierbas.

**Sabor:** frutoso, con notas de toffee y vainilla, de taninos suaves, elegante y persistente.

**Temperatura de consumo:** 16-18°C.

**Maridaje:** carnes de caza, jabalí, ciervo y carnes rojas en general.



Directora Enológica: Irene Paiva

### Análisis 2016

**Alcohol:** 13.5%

**pH:** 3.42

**Acidez Total:** 3.38 g/L.

**Azúcar Residual:** 2.19 g/L.