

# Sepia RESERVA



## MALBEC

Malbec 85% - Cabernet Sauvignon 15%

### Denominación de origen

#### Valle del Maule

Es un antiguo viñedo de 64 años de edad, siendo parras equilibradas y de bajo rendimiento. Los suelos son de la Cordillera de la Costa, franco-arcillosos. En cuanto a clima, los veranos son muy calurosos, pero con temperaturas frescas durante la noche.

### Información de cosecha y vinificación

La vendimia presentó temperaturas más cálidas que la anterior, lo que significó una temporada larga y seca gracias a la ausencia de lluvias, permitiendo lograr una maduración completa de las uvas, lo cual fue muy beneficioso para las uvas del Maule. Los vinos destacan por su intensidad y generosidad en sus aromas y sabores, con acedeces mucho más agradables.

**Cosecha:** tercera semana de abril.

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

### Descripción del vino

**Color:** cereza profundo e intenso, con brillantes reflejos violáceos.

**Aroma:** muy intenso y expresivo, con notas del tipo floral, perfumado, arándanos maduros, con un elegante tostado proveniente de su guarda en barricas.

**Sabor:** boca frutosa, jugosa, de cuerpo redondo y envolvente, taninos suaves, y final largo y agradable.

**Temperatura de consumo:** 16-18°C.

**Maridaje:** carnes rojas, quesos maduros y pastas condimentadas.



Directora Enológica: Irene Paiva

### Análisis 2016

**Alcohol:** 13.5%

**pH:** 3.33

**Acidez Total:** 3.82 g/L.

**Azúcar Residual:** 2.69 g/L.