

## GRAN RESERVA



### Cabernet Sauvignon 75% / Syrah 25%

#### Denominación de origen

##### Valle del Maipo

Suelos profundos, franco arcillosos de origen aluvial. Clima mediterráneo semiárido, con gran amplitud térmica que favorece una perfecta maduración de las uvas.



Directora Enológica: Irene Paiva

#### Información de cosecha y vinificación

**Semana y tipo de cosecha:** Cosecha manual: Cabernet Sauvignon, la última semana de marzo. Syrah, la tercera semana de abril.

**Guarda:** 16 meses de guarda en barricas de roble francés (62%) y americano (38%).

**Vinificación:** se realiza en estanques de acero inoxidable. Inoculación con levaduras seleccionadas y fermentación controlada entre 26° a 28°C. La cantidad y duración de los remontajes son definidos por degustación diariamente por la enóloga. Posterior guarda en barricas hasta completar fermentación maloláctica.

**Reporte de vendimia:** La vendimia se caracterizó por presentar temperaturas más cálidas que un año normal, lo que adelantó las cosechas entre 2 a 3 semanas, logrando fruta de gran calidad, y vinos de buen cuerpo con aromas muy intensos a fruta roja y negra madura.

#### Descripción del vino

**Color:** rojo violeta profundo e intenso, con inicios de mostrar alguna evolución.

**Aroma:** cereza negra, notas dulces y licorosas, chocolate amargo, grafito, y un ligero toque de cedrón.

**Sabor:** complejo y elegante, con una acidez que lo hace largo y distinguido. Equilibrado, redondo y maduro. De cuerpo medio, taninos suaves y sedosos, final de larga persistencia.

**Temperatura de consumo:** 16 a 18°C

**Maridaje:** quesos maduros, carnes rojas, charcutería y cordero.

**Potencial de guarda:** 8 años

#### Análisis cosecha 2014

Alcohol:	14%
pH:	3.34
Acidez Total:	3.92 g/L tartaric acid
Azúcar Residual:	2.77 g/L