

# 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 acideces 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 2015

Alcohol: 13.5%

pH: 3.40

Acidez Total: 3.45 g/L.

Azúcar Residual: 2.27 g/L.