

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 2015

Alcohol: 13.5%

pH: 3.45

Acidez Total: 3.19 g/L.

Azúcar Residual: 3.04 g/L.

