



## AROMO RESERVA PRIVADA

Cabernet Sauvignon 100%

Valle del Maule

### Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

**Sistema Conducción:** Espaldera.

**Poda:** Cordón apitonado.

**Rendimiento:** 10.000 - 12.000 Kg/há.

**Cosecha:** Manual.

**Fecha Cosecha:** Entre el 19 al 30 de abril.

**Maceración Pre fermentativa:** En frío por 3 a 5 días.

**Fermentación:** Siembra con levadura seleccionada. Temperatura de F.A. entre 26°C y 28°C, durante 5 a 8 días. La FML se hace en contacto con roble.

**Guarda:** 60% del vino en contacto con roble francés (70%) y americano (30%) durante 6 meses.

### Notas de Cata

**Color:** Rojo rubí brillante.

**Nariz:** Intensa fruta roja madura, algo de ciruelas secas y especias.

**Boca:** En el paladar se siente delicado, frutal, buena estructura y rico en taninos, que dejan una sensación dulce. En el retrogusto tonos a chocolate y humo.

### Análisis

**Alcohol:** 13,5 % vol.

**Azúcar Residual:** 1,39 g/L

**Acidez Total:** 5,40 g/L en C4H6O6

**PH:** 3,50

### Información Logística

**Capacidad de botella:** 750 ml

**Botellas por caja:** 12

**Peso bruto caja:** 14,5 Kg.

**Cajas por pallet:** 1,0 m x 1,2 m = 14x5=75 Cajas

### Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-