



AROMO VARIETAL

Cabernet Sauvignon 100%

Valle del Maule

Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Rendimiento: 15.000 a 16.000 K/há.

Cosecha: Manual.

Fecha cosecha: Desde fines de marzo y durante todo abril.

Maceración Prefermentativa: Un 40% de la uva se macera en frío por 3 a 5 días.

Fermentación Alcohólica: Siembra con levadura seleccionada. Temperatura de F.A. 26°C a 28°C.

Tipo Fermentación: 5 a 7 días-

Estabilización de Tartratos: Mantención a -4°C por 5 días.

Notas de Cata

Color: Intenso rojo rubí, limpio y brillante.

Nariz: Grata presencia de ciruelas maduras y berries, con suaves notas a hojas de tabaco.

Boca: En boca es un vino amable, estructura media y naturaleza tánica que le otorgan una delicada consistencia y armoniosa complejidad.

Análisis

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: 4,0 g/L

Acidez Total: 4,75 – 5.60 g/L en C4H6O6

PH: 3,50-3.65

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Peso bruto caja: 14 Kg.

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 14x5 = 70 Cajas

Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-