



## DOGMA PRIME

Cabernet Sauvignon 100%

Valle del Maule

### Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Las uvas previamente seleccionadas, y una vez determinado su punto de madurez, se cosecharon a mano. Un 30% de la uva se llevó sin moler directamente a la cuba de maceración. Toda la uva se enfrió para hacer una maceración prefermentativa entre tres a cinco días.

Se hizo la inoculación con diferentes tipos de levaduras seleccionadas. Un 30% del jugo se fermentó a una temperatura de 24° C; el 70% restante se fermentó a 28° C. Se hizo una maceración post fermentativa de cinco a diez días en el 30% del vino. La fermentación maloláctica se hizo en barricas de roble francés, donde se mantuvo para su crianza entre 12 a 14 meses. El 50 % del vino pasó por barrica de primer uso y el resto en barrica de segundo uso.

El vino fue sacado de las barricas para hacer la mezcla final, y no fue necesario estabilizar a tartratos pues lo hizo en forma natural en su tiempo de guarda.

Se embotelló y se mantuvo en guarda por cuatro meses antes de salir al mercado.

### Notas de Cata

**Color:** Profundo color rojo rubí.

**Nariz:** Intensos aromas de frutos rojos y negros, especias, moca y chocolate negro.

**Boca:** Buena estructura y gran concentración de frutas en boca, con un final largo y persistente.

### Análisis

**Alcohol:** 14% vol.

**Azúcar Residual:** 2,68 g/L

**Acidez Total:** 5,32 g/L en C4H6O6

**PH:** 3,58

### Información Logística

**Capacidad de botella:** 750 ml

**Botellas por caja:** 6

**Peso bruto caja:** 9,5 kg.

**Cajas por pallet:** 1,0 m x 1,2 m = 150 cajas.