



DOGMA RESERVA ESPECIAL

Cabernet Sauvignon 60% - Syrah 40%

Valle del Maule

Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Sistema Conducción: Espalderas ambas variedades.

Podá: Cordón apitonado ambas variedades

Rendimiento: Cabernet Sauvignon 8.000 Kg/Ha Syrah 9.800 Kg/Ha

Fecha cosecha: Cabernet Sauvignon, segunda y tercera semana de abril.
Syrah, segunda semana de abril.

Fermentación: Inoculación con levaduras seleccionadas. Para el Cabernet Sauvignon la Tº de fermentación fue entre 26°C - 28°C para el Syrah en cambio de 24°C - 26°C. La FML se realizó en contacto con madera.

Maceración Prefermentativa: Prefermentativa en frío por 3 a 5 días.

Guarda: 60% del vino en contacto con roble francés (70%) y Americano (30%) durante 6 a 8 meses.

Notas de Cata

Color: Color rojo intenso con tonos violáceos.

Nariz: Aroma a mermelada de frutilla, cassis y especias del tipo pimienta.

Boca: Es un vino con sabores a cerezas y chocolate negro. Posee una boca agradable de estructura media, de taninos maduros y largos.

Alcohol: 14 % vol.

Azúcar Residual: 2,47 g/L

Acidez Total: 5,10 g/L in C4H6O6

PH: 3,57

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 6

Peso bruto caja: 9,5kg

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 28x5 = 140cases