

GRAN RESERVA

CORDÓN *de Fuego*



CABERNET SAUVIGNON 2018

- **Denominación de Origen:** *Valle del Maipo*
- **Composición:** *100% Cabernet Sauvignon*
- **Año:** *2018*
- **Alcohol:** *13,5% vol.*
- **pH:** *3,61*
- **Maduración en barricas:** *12 meses*
- **Cosecha:** *Manual en cajas de 10 Kilos*
- **Fermentación:** *28°C*

SUELO

Pedregoso, de origen aluvial y profundos, superiores a los 2 metros. Buen drenaje y buena exploración de raíces. Sobre los 2 metros.

CLIMA

El clima mediterráneo de Chile combina el calor, veranos secos e inviernos fríos y lluviosos. Lo que es ideal para las vides. La reciprocidad entre los efectos del océano pacífico y la cordillera de los Andes da como consecuencia una temporada de crecimiento con días soleados y noches frías, lo que forma la oscilación térmica precisa para producir vinos de calidad.

COSECHA

Las buenas condiciones de temperatura y luminosidad durante la primavera, sin ocurrencia de heladas de importancia y una temporada carente de lluvias de primavera y verano, permitieron buena sanidad en la uva y una cosecha oportuna con madurez adecuada. Los vinos presentan, respecto al carácter habitual, una acidez algo más alta y un pH y nivel de alcohol levemente menor. En todos los vinos tintos es destacable la intensidad y estabilidad del color.

NOTAS DE CATA

Este Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo tiene un color rojo rubí intenso y profundo, en nariz, ciruelas negras, cerezas, vainilla y toques ahumados. Tiene una entrada redonda, que llena bien la zona periférica y media de la boca, tiene taninos sedosos y maduros, cuerpo medio-alto y final prolongado.

MARIDAJE

Es ideal para combinar con carnes rojas asadas, carnes de caza y quesos grasos.