

ALIWEN

RESERVA

Viñedos

Origen

Valle del Maule

Variedad

60% Cabernet Sauvignon
40% Syrah.

Vendimia y vinificación

Cosecha

Fue realizada de manera manual
en bins de 350 kgs.

Recepción

Después de una rigurosa selección, los
racimos fueron despallados y la uva molida
cuidadosamente.

Fermentación

Se llevó a cabo por separado para cada variedad en cubas
de acero inoxidable, las cuales fueron cargadas a un 80% de su
volumen para lograr una mayor superficie de contacto entre líquido y
orujo durante los remontajes. La fermentación tuvo una duración de 7
a 8 días a una temperatura que osciló entre 28°C y 30°C. Finalmente
para lograr una buena estructura y complejidad, los vinos se dejaron
en maceración postfermentativa con sus pieles durante 15 días.



CABERNET SAUVIGNON - SYRAH

Envejecimiento

Una vez realizada la fermentación
maloláctica, los vinos
permanecieron en forma separada,
en barricas de Roble francés y
americano por un período de 9
meses. Transcurrido este tiempo
se realizó la mezcla final buscando
el complemento perfecto entre el
Cabernet Sauvignon
y el Syrah.

Notas de Cata

Este vino tiene un lindo color rojo
rubí y una intensa y compleja nariz.
En la boca, llena el paladar con sus
potentes pero finos taninos y su
acentuado gusto a frutos maduros.
Es ideal con carnes, aves y
quesos.

Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885