



RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

Origen
Valle del Rapel

Variedades
85% Cabernet Sauvignon y 15% Syrah

Terroir
Los suelos son de origen volcánico, formados por rocas ígneas de tipo volcánico e intrusivo. Su textura es franco arcillosa, de gran mineralidad, fertilidad media y buen drenaje. La pluviometría promedio es 710 mm y las temperaturas en los meses de verano varían entre los 12°C y los 13°C como mínimas y sobre los 32 °C como máxima. . Esta gran oscilación térmica durante el día propicia una maduración lenta y el correcto desarrollo de los taninos.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano y cuidadosamente transportadas a la bodega. El proceso comienza con una selección rigurosa de los racimos. Tras el despalillado y prensado, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío durante 4 días a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener la mejor intensidad de color y concentración de aromas.

Posterior a ello se realiza la fermentación alcohólica, utilizando levaduras seleccionadas y manteniendo un estricto control de temperaturas, cuidando que no se superen los 28°C. Gracias a un régimen sucesivo de remontajes se extrae el nivel correcto de polifenoles desde las pieles. Una vez concluida la fermentación, se procede a una maceración post fermentativa para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos. El vino permanece en el tanque de 22 a 25 días.

Tras el trasiego, el vino es guardado en barricas tanto de roble francés como americano, en donde realiza la fermentación maloláctica y la guarda durante 8 a 9 meses.

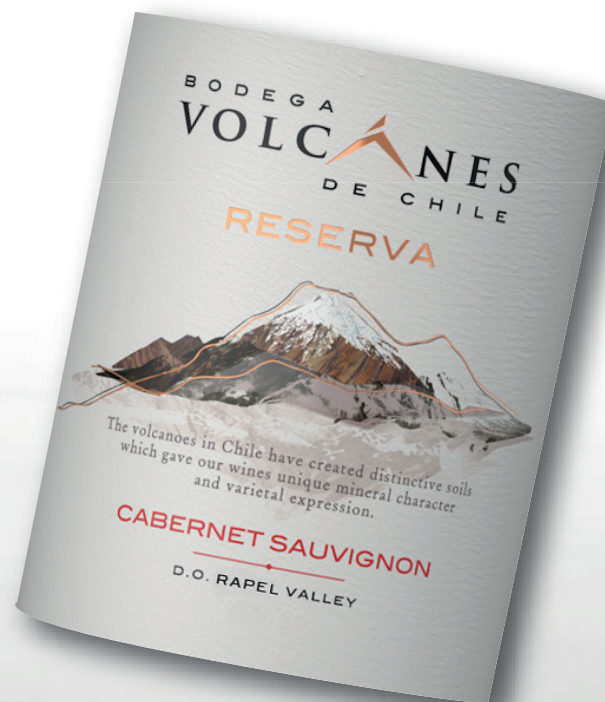
Finalmente el Reserva Cabernet Sauvignon es mezclado. El Cabernet Sauvignon proporciona la estructura, energía, firmeza, los taninos maduros, intensa fruta roja y especias, mientras que el Syrah complementa con su complejidad, frescura, aromas a fruta negra, volumen y densidad en boca. Así la mezcla logra una armonía agradable y posee un buen potencial de guarda.

Tasting Notes

El Reserva Cabernet Sauvignon demuestra su fuerza vital en sus taninos, fiel reflejo de su origen en los estratos volcánicos. De color rojo rubí brillante, en nariz sus frescos y expresivos aromas a fruta roja y negra, especias, toques ahumados y a tabaco capturan al paladar de manera poderosa, pero con fineza. Su cuerpo medio despliega una suave textura envuelta en sabores a frutas confitadas, aromas a tostado, mentol y especias.

Acompaña muy bien carnes rojas, asados, guisos, empanadas, cerdo o pollo con salsas especiadas y queso.

Enóloga
Pilar Díaz



BODEGA
VOLCÁN
DE CHILE