



Patagón

EDICIÓN LIMITADA

CABERNET SAUVIGNON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
COMPOSICIÓN VARIETAL	Cabernet Sauvignon
ALCOHOL	14° GL
ACIDEZ TOTAL	5.4 g/L (ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima templado cálido con un régimen de lluvias Mediterráneo y amplia oscilación térmica día-noche, que resulta de la proximidad del Océano Pacífico (80 kilómetros) y de la Cordillera de los Andes (50 kilómetros). Nuestro viñedo en el Valle de Curicó recibe constantes brisas costeras durante la tarde que moderan las temperaturas cálidas durante el verano. La precipitación anual promedia aproximadamente 600 milímetros, concentrándose principalmente durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 1964

Sistema de Conducción: Parrón

Densidad: 1.660 plantas / hectárea

Rendimiento: 10 toneladas / hectárea

Cosecha: Cosecha manual con doble selección en origen, a finales de abril.

Suelo: Profundo, textura franco arcillosa con granito coluvial producido por la erosión de los cerros.

VINIFICACIÓN

Maceración: Maceración total de 25 a 30 días, incluyendo maceración pre-fermentativa durante 48 horas a 15 ° C (59 ° F).

Extracción: Remontajes abiertos dos veces al día.

Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus), a temperaturas entre 26°C y 28°C (79°F-82°F). Una vez que terminada, el vino se trasiega directamente a barricas.

Guarda: 18 a 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Este vino tiene un color rojo púrpura oscuro. Nariz compleja con notas intensas de ciruelas, cerezas, regaliz, vainilla y cacao. Vino de gran estructura, con taninos redondos muy presentes y toques de cereza y toffee en el final.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Este vino puede acompañarse en perfecta armonía con un Solomillo de ternera Wagyu.

