



## WINEMAKER SELECTION CABERNET SAUVIGNON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.5 ± 0.8 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

### CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

### VIÑEDOS

**Año de plantación:** 2003  
**Sistema de conducción:** Espaldera vertical  
**Densidad:** 3.330 plantas/hectárea  
**Rendimiento:** 14 ton/hectárea  
**Cosecha:** Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la primera semana de abril.  
**Suelo:** Suelo profundo y rocoso, con textura franco arenosa.

### VINIFICACIÓN

**Maceración:** 12-16 días totales, incluyendo 4 días de maceración pre-fermentativa a 10°C.  
**Extracción:** Remontaje tradicional.  
**Fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (Bayanus) y se desarrolla a temperaturas que fluctúan entre 25°C y 28°C.  
**Guarda:** Vino se conserva con sus borras en contacto con roble francés por 6 meses.

### NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color rojo profundo brillante, con destellos violeta.  
**Nariz:** Intensas notas a casis, fruta roja y negra, junto a toques de vainilla y chocolate.  
**En boca:** Textura sedosa en el paladar junto a especias dulces, taninos firmes y agradable acidez.

### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Lomo vetado a la parrilla.