



Patagón

GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Colchagua
ALCOHOL	14° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.2g/L (Expresada como ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima templado cálido con un régimen de lluvias mediterráneo, primaveras muy frías, veranos muy calurosos e inviernos suaves; grandes diferencias de temperatura entre día y noche, y constantes brisas costeras durante la tarde.

VIÑEDOS

Año de plantación: 2.000

Sistema de conducción: Parrón español

Densidad: 1.660 plantas / hectárea

Rendimiento: 14 toneladas / hectárea

Cosecha: Manual con doble selección en el viñedo, durante segunda quincena de abril.

Suelo: Este Cabernet Sauvignon está hecho a partir de las uvas del cuartel del "plano" de la Finca Lolol. Los suelos de origen aluvial, profundos, franco a franco-arenoso, pardos muy oscuros, con moteados frecuentes en profundidad, presencia de estratos más pedregosos de gravillas y piedras redondas.

VINIFICACIÓN

Maceración: 20 a 25 días, incluyendo maceración pre-fermentativa durante cuatro días a temperaturas menores de 10°C.

Extracción: Remontaje tradicional.

Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus), desarrollándose a temperaturas entre 25°C y 28°C.

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo rubí intenso.

Nariz: Nariz muy expresiva en aromas de fruta roja, cassis y cuero.

En boca: taninos redondos con suaves toques de especias, ciruelas, chocolate y granos de café tostados en el final.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Bife de lomo con salsa de champignones.