



**CABERNET SAUVIGNON
GRAN RESERVA SINGLE
VINEYARD
VALLE DEL MAIPO**

ANÁLISIS

Alcohol: 14% vol.

Acidez total: 3,42 g/l

pH: 3,63

Azúcar residual: 2,7 g/l

PORTA WINE

VIÑEDO

El Valle del Maipo se ubica a unos pocos kilómetros al sur de Santiago, a 133 metros sobre el nivel del mar. Se caracteriza por su clima mediterráneo con gran oscilación térmica entre el día y la noche y precipitaciones anuales promedio de 450 mm. Los suelos son de mediana fertilidad, lo que permite el cultivo de fruta con un elevado grado de concentración, y la importante presencia de rocas confiere carácter y complejidad a los vinos que de ellos provienen.

NUESTROS VINOS

La fruta seleccionada para la elaboración de este vino proviene de Alhué, específicamente del viñedo San Alfonso de 126 hectáreas de superficie y cuya característica distintiva son los suelos francos profundos de origen aluvial. La suave brisa proveniente del Lago Rapel peina las parras en las mañanas antes de la vendimia.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas durante la cuarta semana de abril. 8,0 toneladas por hectárea.

VINIFICACIÓN

Se despalilla y se realiza un molido suave de todas las uvas. Posteriormente se maceran en frío a 8°C durante 5 días. La fermentación alcohólica se realiza entre 26 y 28°C durante 10 días. La fermentación se lleva a cabo en estanques de acero inoxidable pequeños y se realizan dos o tres remontajes tradicionales diarios. Maceración post fermentativa durante 10 días y fermentación maloláctica 100% en barricas.

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

CLARIFICACIÓN Y EMBOTELLADO

No se clarifica. Filtrado por tierras antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí profundo e intensos aromas de frutos negros como moras, toques de menta, grosella negra y especias. Excelente estructura y muy buena concentración frutal en boca. Fresco y frutal, con largo y persistente final.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y MARIDAJE

Excelente alternativa para maridar con distintos tipos de carnes. Servir entre 17 y 18°C.