



CABERNET SAUVIGNON CENTRAL 2015

Es un vino de color rojo rubí, que posee aromas a frutos rojos como frutillas y ciruelas frescas. En boca es un vino de taninos suaves y redondos, de fácil consumo y persistencia agradable.

VITICULTURA

Año de cosecha: 2015
Denominación de Origen: Valle Central.
Año de plantación de los Viñedos: 1993
Rendimiento: 12 tons/ha
Mes de Cosecha: Abril.

ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua.

Maceración: Post fermentativa por 6 Días para extraer volumen y densidad.

Fermentación: Durante 10 días, partiendo de bajas temperaturas hasta un máximo de 24°C, para conservar los sabores afrutados y evitar la sobre extracción de taninos.

Fermentación Maloláctica: Si.

Envejecimiento: Contacto con roble francés y americano durante 2 meses.

ANÁLISIS

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 13 %Vol.
pH: 3,61
Acidez Total: 5,36 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual: 4 g/l