



# ÁGUILA DORADA

## CABERNET SAUVIGNON RESERVA

### DEGUSTACIÓN

|            |   |
|------------|---|
| Apariencia | : Color rojo intenso con algunos tonos a violeta.   |
| Aromas     | : Aromas frutales profundos, con toques a pimienta verde.   |
| Boca       | : Sabores complejos, con personalidad y aristas a frutas rojas y negras. Vino amigable, fácil de tomar. |

### CARACTERÍSTICAS

|                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| Composicion Varietal   | : 100% Cabernet Sauvignon.       |
| Viñedo                 | : Fundo San Gabriel, San Javier. |
| Denominación de origen | : Valle del Maule.               |
| Sistema de Conducción  | : Espaldera.                     |
| Tipo de suelo          | : Franco Arenoso.                |
| Edad de Viñedos        | : 15 años.                       |
| Rendimiento            | : 9 tons / ha.                   |
| Fecha de cosecha       | : Inicio de Abril.               |
| Tipo de cosecha        | : Manual                         |

### LOGÍSTICA

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Capacidad Botella | : 750 ml. |
| Botellas por Caja | : 12      |
| Peso bruto caja   | : 15,9    |

### ANÁLISIS

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Alcohol              | : 12,5%       |
| pH                   | : 3,6         |
| Acidez Total (H2SO4) | : 4,2 gr / lt |

### DESCRIPCIÓN

El proceso de vinificación es efectuado con temperaturas no superior a 27 grados. La fermentación se realiza con uvas cosechadas en su estado óptimo, alrededor del mes de Abril y esta dura una semana aproximadamente. Descubando rápidamente para obtener su fermentación maloláctica lo antes posible.



[WWW.VINOSDONMARCIAL.CL](http://WWW.VINOSDONMARCIAL.CL)

Av. Balmaceda 650, Casilla 110, San Javier. Tel. 56/73/322299, CHILE