



DEGUSTACIÓN

Apariencia	: Color rojo intenso rubí.
Aromas	: Especias y frutos rójos.
Boca	: Gran cuerpo, redondo y largo. Con un final persistente.

CARACTERÍSTICAS

Composición Varietal	: 100% Cabernet Sauvignon.
Viñedo	: Fundo San Gabriel, San Javier.
Denominación de origen	: Valle del Maule.
Sistema de Conducción	: Espaldera.
Tipo de suelo	: Franco Arnoso.
Edad de Viñedos	: 10 - 30 años.
Rendimiento	: 8 -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	: 12,8%
pH	: 3,5
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	: 4,2 gr / lt

DESCRIPCIÓN

Las uvas que son utilizadas en la elaboración de este vino son cosechas en forma manual, en gamelas de 10 Kgs. en los primeros días del mes de abril .

El proceso de vinificación es efectuado con temperaturas no superior a los 28 grados, logrando la fermentación alcohólica en 7 días aproximados, descubriendo en forma inmediata dando paso a su fermentación maloláctica y decantación natural.

