



ÁGUILA DORADA

CABERNET SAUVIGNON

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.

