

Don Marcial CABERNET SAUVIGNON

DEGUSTACIÓN

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

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	: 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 (H2SO4)	: 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 fermentacion alcoholica en 7 dias aproximados, descubando en forma inmediata dando paso a su fermentación maloláctica y decantación natural.



WWW.VINOSDONMARCIAL.CL

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