



7COLORES

WINES OF CHILE

GRAN RESERVA



Todos los vinos de nuestra línea *Gran Reserva* incorporan toques de cepas blancas no tradicionales con el fin de potenciar las características típicas de la variedad principal.

CABERNET SAUVIGNON - MUSCAT | 2019

VALLE DEL MAIPO

NOTA DE CATA

Color: Rojo cereza intenso y brillante.

Aroma: Ofrece frutas rojas y negras, como frambuesas y ciruelas, toques picantes de pimienta negra y blanca y matices de avellana.

Sabor: En boca es un vino jugoso, de buena densidad y con taninos largos y masticables, su final es largo y enriquecido por una nota de hojas de tabaco.

Sugerencia de Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, aves de caza y cazuelas.

Potencial de guarda: 8 Años.

Temperatura: 18° - 20°C.

VIÑEDO

Suelo: Franco arenosa con harto contenido en piedras.

Clima: Mediterráneo templado.








Cosecha: Manual, a mediados de abril.

VINIFICACIÓN

Fermentación: En tanques de acero inoxidable durante 15 días; Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica en forma natural.

Guarda: En promedio, 12 meses en barricas de roble francés.



 Origen	2019
 Valle del Maipo	COSECHA
 Cepa:	 Alcohol: 13.5%
85% Cabernet Sauvignon	 pH: 3.6
15% Muscat	 Acidez total: 3.94 g/l
	 Azúcar residual: 6.10 g/l

