



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Maipo Alto, Valle del Maipo.** Viñedos de altura plantados en el piemonte de la Cordillera de los Andes, la zona más prestigiada y emblemática para el Cabernet Sauvignon.

### COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por un bajo nivel de precipitaciones hacia fines del invierno y con un clima ocasionalmente cálido, lo que favoreció una brotación homogénea y adelantada. Algunas lluvias hacia fines de la primavera lograron entregar el agua necesaria para un buen crecimiento y desarrollo de las uvas. Las altas temperaturas que se presentaron durante el verano entregaron uvas maduras y sanas, cosechadas más temprano de lo normal, con un buen carácter frutal y excelente madurez tánica.

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas en cubas de acero inoxidable por 7 días a una temperatura de 30°C con un proceso post-fermentativo de 6 días. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó durante 12 meses en barricas de roble francés para otorgarle mayor complejidad y estructura.

### RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015
- **93 puntos** – Wine & Spirits 2017, cosecha 2014
- **94 puntos** – Descorchados 2017, cosecha 2014
- **90 puntos** – La Cav 2016, cosecha 2014
- **Medalla de Plata**– Decanter 2016, cosecha 2014
- **93 puntos** – James Suckling 2016, cosecha 2014
- **92 puntos** – Latin Wine Florent Michel 2016, cosecha 2014
- **92 puntos** – Descorchados 2016, cosecha 2013
- **Medalla de Plata** – 2015 Annual Wines of Chile Awards, AWOCA, cosecha 2013

### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon, cosechada a mano a mediados de abril.

### RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

6 t / ha

### GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (25% nuevas - 50% segundo uso - 25% tercer uso). Mínimo de 6 meses en botella.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

17° C

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.44
Acidez Total (H2SO4):	3.53 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.49 g/L
Azúcar Residual:	2.89 g/L

### NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Color rojo intenso profundo.
- Aroma:** Complejo e intenso. Frutas negras como arándanos, ciruelas y moras le otorgan gran tipicidad acompañado de unos toques de chocolate bitter.
- Paladar:** Vino de gran concentración con taninos maduros, firmes, llenador en boca y con un persistente final frutal.
- Gastronomía:** Consumir con estofados de carne de res y cordero. También es excelente para consumir con quesos maduros.