



La elegancia y estilo de Catalina Moreno Rodillo, esposa del fundador de la viña son la inspiración de este vino. Como una forma de honrar su amor por la familia y en especial a su esposa, Félix Pavone Arbea plasmó en este vino una dedicación especial.

Su carácter único y gran distinción se reflejan en su exclusiva etiqueta de tela. Su nombre fue escrito de puño y letra por la señora Catalina, y luego delicadamente bordado en la tela.

Un ensamblaje intenso y complejo que revela la tipicidad de las variedades emblema de Chile, Cabernet Sauvignon y Carmenere, junto con la elegancia y sedosidad del Cabernet Franc.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Uvas de viñedos de montaña con parras plantadas en laderas entre 700 y 1.000 msnm en el corazón de la cordillera de los Andes.

COSECHA

En esta cosecha 2014, la primavera fue fría, lluviosa y con heladas, lo que produjo una menor cuaja y un bajo rendimiento natural. El clima seco y caluroso durante las estaciones de verano y otoño entregó una cosecha sana, madura y concentrada, permitiendo iniciar una cosecha más temprana de lo habitual con una calidad de uva excepcional que entregará vinos concentrados y llenos de sabor.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 30°C con un proceso de maceración posfermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, cada variedad fue envejecida separadamente en una selección especial de barricas, durante 10 meses, para entregar más estructura y complejidad. Luego de realizada la mezcla final, ésta fue devuelta a las barricas por un período de 4 meses con el objetivo de redondear la mezcla y obtener un vino extraordinario y distinguido.

RECONOCIMIENTOS

• 92 puntos

James Suckling 2017, cosecha 2014

• 90 puntos

Wine Advocate 2017, cosecha 2014

• 91 puntos

Descorchados 2017, cosecha 2013

• 91 puntos

La Cav 2016, cosecha 2013

• Medalla de Oro

Catad'Or 2016, cosecha 2013

• 92 puntos

James Suckling - 2016,
cosecha 2013

• Medalla de Plata

Decanter 2016, cosecha 2013

• Medalla de Plata

International Wine Challenge 2016,
cosecha 2013

• 92 puntos

Wine Spectator - 2016, cosecha 2012

• 93 puntos

Wine Spirits - 2016, cosecha 2012

• 90 puntos

Wine Advocate - 2016, cosecha 2012

• 90 puntos

Descorchados 2016, cosecha 2012

• 92 puntos

Vinous 2015, cosecha 2012

• 90 puntos

James Suckling - 2015, cosecha 2012

• 90 puntos

Wine Enthusiast - 2015, cosecha 2012

• Medalla de Plata

Awoca 2014, cosecha 2012

VARIEDAD

72% Cabernet Sauvignon - 20% Carmenere- 8% Cabernet Franc.

Cosechado a mano en cajas de 15 kg desde el 20 de abril al 20 de mayo dependiendo de la variedad.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

5 t / ha

PRODUCCIÓN TOTAL

40.000 botellas

EVOLUCIÓN

Evolución de 14 meses en barricas de roble francés de primer uso, con un primer periodo de 10 meses para cada una de las variedades por separado y luego 4 meses más para la mezcla final. Evolución en botella por mínimo 1 año antes de salir al mercado.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Al menos 8 años.

FILTRACIÓN

Una suave filtración sólo en caso necesario.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18° C

DECANTACIÓN

Se recomienda decantarlo 1 hora antes de servir.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.33
Acidez Total (H2SO4):	3.75 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.61 g/L
Azúcar Residual:	2.97 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color: Rojo intenso y brillante.

Aroma: Clásico y elegante, con aromas a frutos rojos, ciruelas y cerezas que se entremezclan con notas a tabaco y vainilla que entregan gran complejidad.

Paladar: Intenso y bien estructurado con taninos maduros. Un vino envolvente con una tremenda expresión frutal que se refleja en un amplio y largo final.

Gastronomía: Quesos maduros, carnes rojas a las brasas, cerdo y platos condimentados.