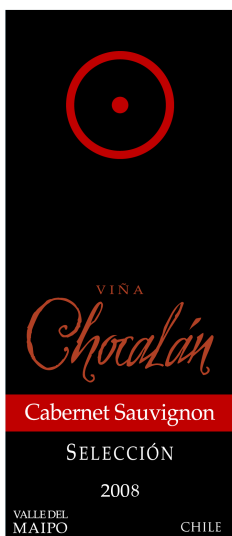




Cabernet Sauvignon Selección 2008

VALLE DEL MAIPO



Cosecha:	2008
Composición:	85% Cabernet Sauvignon , 5% Carmenere , 8 % Syrah y 2% Petit Verdot
Guarda:	100% Acero Inoxidable
SKU botella:	7804603-660615

Viñedo

D.O.:	Valle del Maipo
Ubicación:	Subregión Maipo Costa, localidad de Melipilla, a las orillas del Río Maipo.
Viñedo de origen:	100% Viña Chocalán, Piedmont
Tipo del suelo:	Suelos planos y laderas de cerros, de origen granítico y textura franco arcillosa.
Clima:	Mediterráneo templado. Promedio temperaturas entre diciembre y abril: Max. de 28 – 29°C y Mín. 12 – 15°C.

Datos Analíticos

Alcohol:	13.6 (vol. % 20°C)
pH:	3.50
Acidez Total:	3.53 g/l
Azúcar Residual:	2.07 g/l

Vinificación

Vendimia:	Cosecha manual durante la última semana de Abril.
Fermentación:	La molienda se destina a estanques de acero, en donde se efectuó una maceración en frío, durante 3 días a 8° C. El desarrollo de la fermentación se realizó con levaduras seleccionadas, entre 26° C y 28° C.

Comentarios del Enólogo

Color rojo rubí intenso y atractivo.
Aromas a cerezas negras, frutillas, frambuesas y cassis; notas especiadas y un tono de mentol.
Al gusto dominan las frutas confitadas, algo de moka y el dulzor de la madera. Un cuerpo medio, taninos firmes y agradables.
Alta tipicidad varietal.

Sugerencias: Servir a 18° C.

Acompaña una selección de quesos, guisos de carnes con salsas, carnes rojas preparadas como roast beef o cordero grillé, chuletas de cerdo, asados y empanadas.