



*Cabernet Sauvignon 2024*

REGIÓN DE ACONCAGUA

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2024 fue algo más fría que el promedio, con un inicio de temporada muy fresco y periodo de maduración lento y prolongado a pesar de la mayor temperatura en verano, uvas con excelente balance de azúcar y acidez, alta intensidad en fruta fresca y bonitos colores.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano por la mañana, luego inspeccionadas en una mesa de doble selección, despalilladas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. La maceración se prolongó entre 7 y 23 días. Posteriormente, el vino fue envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés, donde un 20% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

Presenta un color violeta intenso con destellos rubí. En nariz destaca su expresión floral con aromas de lavanda y fruta azul y negra madura como arándano y mora, acompañados por notas de especias dulces que evocan vainilla, chocolate y canela. En boca confirma su perfil frutal con sabores intensos a frutos del bosque, delicadas especias, buena estructura, entrada suave, buen volumen y taninos pulidos y sedosos de largo recorrido.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13%

PH: 3,7

ACIDEZ TOTAL: 5,19 g/L en ácido tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 2,16 g/L

GUARDA: 10 meses en barricas usadas de roble francés.

