



PUNTÍ FERRER
FINE WINES CHILE

R E S E R V A

CABERNET SAUVIGNON
D.O. VALLE DE CACHAPOAL



CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 750 mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 15 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 10 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha manual en la segunda mitad de Abril.
Ubicación: Rancagua

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.
La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.
Maceración: Se realiza una maceración postfermentativa de 4 - 5 días.
Fermentación Maloláctica completa.

NOTA DE CATA

Visual: Color rubí intenso.
Nariz: Intensas notas a frutos negros junto con sutiles notas a vainilla aportadas por la guarda en barrica.
Boca: Boca redonda con taninos firmes que funden bien con el final tostados.
Maridaje: Carnes rojas, platos bien condimentados.
Tº de servicio: 17 - 18°C



6 MESES EN
BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS Y ROBLE
AMERICANO

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 14,0%



Sakura JWWA
2018



James Suckling
2020



Descorchados
2021



Descorchados
2022



Descorchados
2022



Mesa de cata
La CAV 2023



Mesa de cata
La CAV 2024