



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 600 mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

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

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 cereza con reflejos rojos.
Nariz: Aromas a berries rojos con un leve toque a vainilla.
Boca: Boca llena, especiada, con un largo final.
Maridaje: Arroces, pastas, carnes blancas, verduras.
Tº de servicio: 14°C



6 MESES EN
BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS Y ROBLE
AMERICANO

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 13,0%



Mesa de cata
La CAV 2024