

## SELECCIÓN DEL VITICULTOR CABERNET SAUVIGNON 2015

Estos viñedos, plantados en 1980 sobre suelos profundos y franco-arcillosos superficialmente, son entre los más antiguos de la viña. Estas parras viejas han llegado a un equilibrio natural entre crecimiento y producción por temporada, entregando una fruta balanceada, para vinos de larga guarda y alta calidad.



### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon

**Denominación de Origen:** Santa Cruz, Valle de Colchagua

**Viñedos:** Laura Hartwig, Cuartel Nogales, plantado en 1980.

**Portainjerto:** Franco

**Cosecha:** A mano

**Recepción de la Uva:** Los racimos llegan en cajas de 15 kg. Las bayas son separadas suavemente para pasar a una mesa de selección antes de llegar a la cuba.

**Fermentación:** Maceración pre-fermentativa en tanques de acero inoxidable y fermentación alcohólica durante 12 días.

**Guarda en Barrica:** 100% en barrica francesa, 1er y 2do uso, durante 12 meses y en vasija ovoide, 9 meses.

**Afinamiento & Estabilización:** Estabilización natural y una suave filtración antes de embotellar.

**Enólogo:** Renato Czischke

**Reconocimientos:** 90 Pts. MW Tim Atkin 2018 Chile Special Report; 94 Pts. Descorchados 2018; 93 Pts. James Suckling 2017.

### ANÁLISIS

**Alcohol** : 14%  
**Azúcar Residual** : 2.3 g/l  
**Acidez Total** : 4.1 g/l (ácido tartárico)  
**pH** : 3.7  
**Producción** : 3.000 botellas  
**Embotellado** : Abril 2016, L17204

**Color:** Rojo con intensidad profunda.

**Aroma:** En nariz se muestra con fruta roja, guinda y notas herbales.

**Sabor:** De estructura media, con tainos granulares, jugoso y balanceado, de delicado sabores la boca.

**Capacidad de Guarda:** 10 años.

**Maridaje:** Acompañar con carnes asadas, aves de caza, pimientos a la parrilla, quesos curados.

**Tº de Servicio:** 16-18° C / 61-64° F

Disfrútalo con estilo y responsabilidad.