



RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

“Un Cabernet Sauvignon memorable por su elegancia e intensidad. Tiene un atractivo color rojo rubí. En nariz encontramos la frescura de la fruta roja y el cassis, acompañada por notas a tabaco, pimienta negra, clavo de olor, moka, grafito y pólvora, chocolate y especias. En boca es expresivo y brioso, demuestra mucha potencia y gran volumen en boca. Es un vino untuoso, con taninos muy marcados.”

COMPOSICIÓN: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

VIÑEDOS: Cabernet Sauvignon, Villa Seca - Maipú, 777 msnm.
Merlot, Villa Seca - Maipú, 777 msnm.

AÑEJAMIENTO: 18 meses en barricas nuevas de roble Francés.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, en una primera selección de cepas antiguas (+ 50 años) durante las horas frescas de la mañana y transportadas en pequeñas cajas de 15 kilos a la bodega. Allí fueron inspeccionadas sobre una doble mesa de selección para asegurar que solo las uvas de la mejor calidad se incorporaran a la mezcla final.

La fermentación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable de pequeños volúmenes a fin de permitir un mayor contacto entre las pieles y el jugo. De acuerdo a los niveles de extracción deseados, se realizaron hasta seis remontajes diarios. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, completaron un tiempo total de maceración de 8 a 30 días. El 50% del volumen tuvo una guarda de 18 meses en barricas nuevas de roble francés, donde la fermentación maloláctica y la estabilización ocurrieron de manera natural. Como una forma de expresar mejor el terruño de Villa Seca y para aumentar la complejidad del vino, se añadió un 15% de Merlot a la mezcla final.

