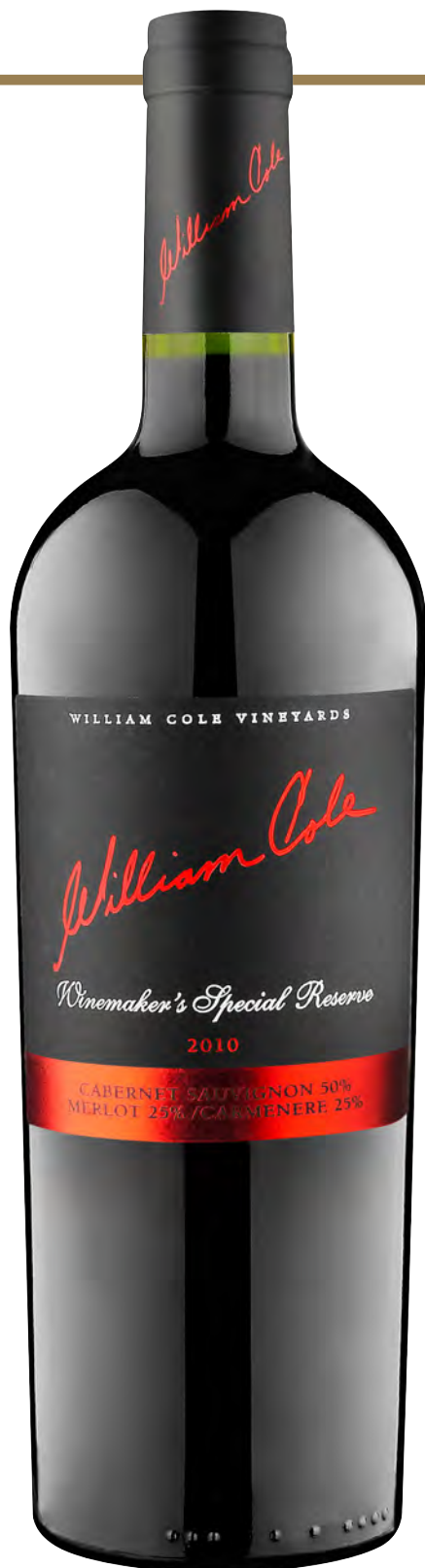


Winemaker's Special Reserve



CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/CARMENERE 2010

COMPOSICION

- ▣ Cabernet Sauvignon 50%
- ▣ Merlot 25%
- ▣ Carmenere 25%

INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. Valle de Colchagua
- ▣ Fecha 15 de Abril
- ▣ Rendimiento 7 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 8 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- ▣ Envejecimiento 12 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Este vino es de un color rojo rubí brillante y de gran intensidad. Predominan frutos rojos maduros como frutillas y frambuesas. Licor de casis, granos de café y pimienta negra son algunos de los descriptores de este vino. En boca es un vino estructurado, de mucho peso y persistencia, donde se identifican taninos suaves y maduros que otorgan un gran potencial de guarda. Al final de boca se distinguen notas ahumadas proporcionadas por el envejecimiento en roble.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 14 % (vol/vol)
- ▣ pH 3.50
- ▣ Acidez Total 5.33 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 2.50 g/L