

## *Winemaker's Special Reserve*



### CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/CARMENERE 2009

#### COMPOSICION

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

#### INFORMACION COSECHA

- ▣ Fecha 23 - 30 de Abril
- ▣ Rendimiento 8 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

#### VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 10 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- ▣ Envejecimiento 12 meses en barrica francesa

#### NOTA DE CATA

Winemaker's Special Reserve es un vino de color violeta intenso y brillante. En nariz presenta aromas a frutos rojos maduros, moras, con un leve toque a mantequilla, tabaco y cacao en polvo.

En boca presenta un gran cuerpo, sedoso, de acidez punzante, de taninos suaves y redondos. Este blend chileno es único en su categoría, con 3 cepas nobles, el cual es una delicia para beber.

#### ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 14.1% (vol/vol)
- ▣ pH 3.33
- ▣ Acidez Total 6.10 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 2.80 g/L