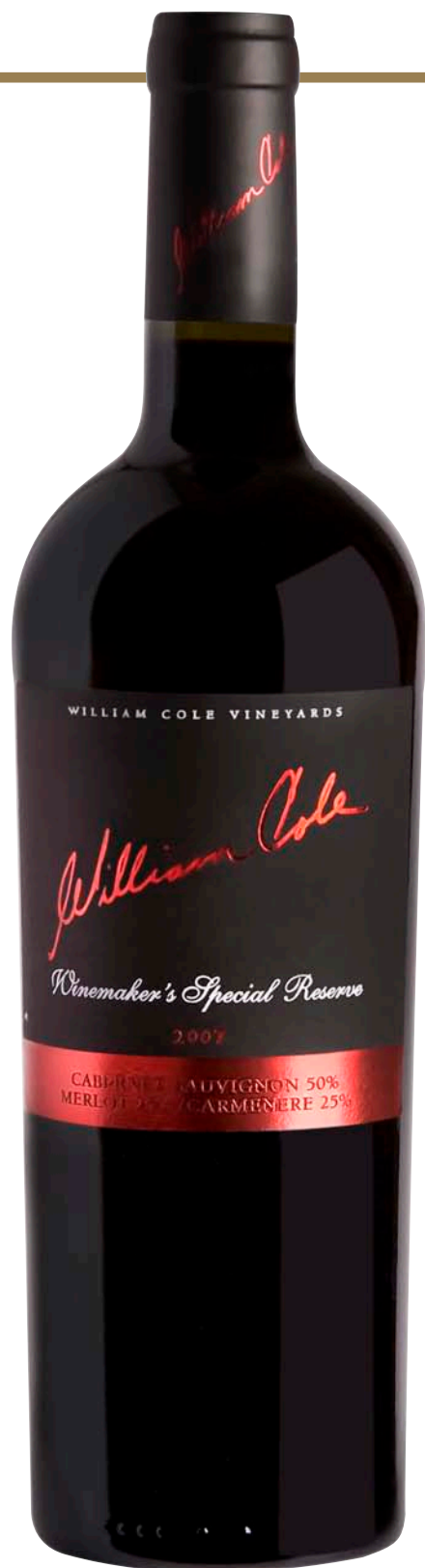


Winemaker's Special Reserve



CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/CARMENERE 2007

COMPOSICION

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

INFORMACION COSECHA

- ▣ Fecha 18 de Abril
- ▣ Rendimiento 6 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

Este vino es de un color rojo rubí intenso y brillante. En nariz presenta aromas a frutos negros como mora, jamón ahumado, chocolate y tabaco.

En boca es suave, sedoso, cuerpo medio, acidez punzante, taninos redondos, final largo y persistente. Es un vino único en su categoría y fácil de tomar.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 14.2% (vol/vol)
- ▣ pH 3.43
- ▣ Acidez Total 6.83 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 3.50 g/L