



VIÑA SAN ESTEBAN

VSE Reserva Cabernet Sauvignon

10,000 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual: 100% Cabernet Sauvignon.
Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

El cultivo de viñedos en altura (870 m.s.n.m) permite una progresiva y gentil maduración de las uvas. Los días cálidos y la brisa fresca que desciende de la cordillera de Los Andes, son la clave de la elegancia que distingue a los vinos del Valle de Aconcagua. El suelo presenta una mezcla de arcilla, con una mediana a baja fertilidad, y un subsuelo de buen drenaje.

PROCESO

Cosechado a mano y fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (28°C), el vino es macerado por 16 días y luego guardado 12 meses en barricas de roble de 225 litros (50% en barrica francesa y 50% americana). Antes de salir al mercado, este vino es guardado en botella al menos 3 meses.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13,8	% por vol.
Acidez total:	5,4	g/L (Tartárico)
pH:	3.65	
Azúcar residual:	2.8	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Lleno de aromas a grosella negra y notas sutiles de vainilla. Bien balanceado con taninos suaves y un final frutal.

Maridaje Sugerido

Servir entre 16 ° y 18° C.
Un vino fácil de beber, con carnes rojas a la parrilla, pollo o quesos.

Prensa & Premios

Medalla de Oro en Japan Wine Challenge 2014 (cosecha 2013)