

RIO ALTO

WINE OF CHILE

GRAN RESERVA Cabernet Sauvignon

10,000 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual:
95% Cabernet Sauvignon.
5% Carmenère.
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. Días cálidos y una 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.

PROCESO

Cosechado a mano y fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (28°C). Macerado por 20 días y luego guardado 12 meses en barricas de roble de 225 litros, 70% en barrica francesa y 30% en americana. Antes de salir al mercado, este vino es guardado en botella al menos 3 meses.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	14.3	% por vol.
Acidez total:	6,1	g/L (Tartárico)
Acidez volátil:	0,38	g/L (Acético)
pH:	3.62	
Dióxido de azufre total:	25	mg/L
Azúcar residual:	2.7	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Rojo intenso con destellos violáceos. Complejidad aromática profunda, con notas a aceituna negra, pimienta negra, ciruela y grosella. De cuerpo completo y vigoroso; denso y con taninos suaves.

Maridaje sugerido

Un vino versátil que entregará clase a un jugoso filete a la parrilla. Servir entre 16°C y 20°C. Capacidad de guarda: 3 a 10 años, pero puede ser disfrutado desde ya.

Prensa & Premios

Medalla de Plata en el Japan Wine Challenge 2014 (Cosecha 2012).
The Best of Wines en Irlanda 2006 – John Willson

“Con una intensidad a ciruela damascena madura y frutas de verano. Un toque cremoso a vainilla y final tánico.”