



## Cabernet Sauvignon Single Parcel Enriadera

1,804 botellas

### COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual: 100% Cabernet de la parcela "Enriadera" (3,72 Hectáreas).

### CLIMA & SUELO

Este vino se hizo con uvas que crecen en la ribera del río Aconcagua. La briza fresca nocturna que desciende de la Cordillera de Los Andes crea una variación de temperatura excepcional, produciendo la complejidad y la elegancia que distingue los vinos del Valle de Aconcagua.

### PROCESO

Cosechado manualmente, y fermentado en estanques de acero inoxidable con control de temperatura (25°C), macerado por 25 días y luego guardado en barricas de roble francés y americano de 225 litros por 18 meses. Una vez embotellado, este vino se guardó por al menos 6 meses adicionales antes de salir al mercado.

### Datos de análisis

Alcohol:	12.8	% por vol.
Acidez Total:	5.93	g/L (Tartárico)
pH:	3.44	
Azúcar Residual:	3.0	g/L

### Degustación

Aromas de cereza fresca, casis y tabaco. Taninos bien integrados y tonos herbales que persisten hasta el final.

### Maridaje sugerido

Servir entre 16° y 18° C.

### Prensa & Premios

93 puntos, Mesa de Cata La CAV (cosecha 2017)

90 puntos, Tim Atkin MW (cosecha 2017)