

■ ALIWEN RESERVA - CABERNET SAUVIGNON / SYRAH



ORIGEN

Valle del Rapel. Variedad: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah.

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Cosecha: Esta se realizó en forma manual utilizando Bins de 350 Kgs.

Recepción: Después de una rigurosa selección, los racimos fueron despalillados y la uva cuidadosamente molida.

Fermentación: Se llevó a cabo por separado para cada variedad en cubas de acero inoxidable, las cuales fueron cargadas a un 80% de su volumen para lograr una mayor superficie de contacto entre líquido y orujos durante los remontajes. La fermentación tuvo una duración de 7 a 8 días a una temperatura que osciló entre 28⁰ y 30⁰ C. de temperatura. Finalmente, para lograr una buena estructura y complejidad, los vinos se dejaron en maceración post fermentativa con sus pieles durante 15 días.

Una vez realizada la fermentación maloláctica, permanecieron, en forma separada, en barricas de Roble francés y americano por un periodo de 9 meses.

Transcurrido este tiempo se realizó la mezcla final buscando el complemento perfecto entre el Cabernet Sauvignon y el Syrah.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino tiene un lindo color rojo rubí y una intensa y compleja nariz. En la boca, llena el paladar con sus potentes pero finos taninos y su acentuado gusto a frutos maduros. Es ideal con carnes, aves y quesos.

ENÓLOGO

Carlos Concha.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl