

## ■ ALIWEN RESERVA - CABERNET SAUVIGNON



**ORIGEN**  
Valle del Rapel.

**VIÑEDOS**  
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

**VENDIMIA Y VINIFICACIÓN**  
Cosecha: 100% a mano, en bins plásticos de 350 – 400 Kg, con selección de racimos.  
Recepción: Selección de los mejores racimos que son posteriormente despallados y

suavemente molidos hacia cubas de acero inoxidable. Entre un 40 - 50% de las uvas se maceran en frío por aproximadamente 48 horas.

**Fermentación:** Ocurre en cubas de acero inoxidable iniciándose a unos 18 – 20°C y alcanzando 28 – 30°C durante 7 – 10 días. Una vez finalizada la fermentación alcohólica según degustación se decide si hacer o no una maceración post fermentativa de entre 3 a 7 días.

**Crianza:** Una vez terminada la fermentación alcohólica, un 70% de la mezcla tiene una crianza en barricas francesas y americanas de 2º y 3er uso durante aproximadamente 9 meses. Por otro lado el 30% restante de la mezcla se guarda en cubas de acero inoxidable para aportar la máxima expresión de la fruta de la variedad a la mezcla final. Ambas partes de la mezcla hacen fermentación maloláctica en barricas y/o cubas de acero inoxidable respectivamente.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino presenta un color rojo vivo e intenso muy atractivo. En nariz se entremezclan su intenso aroma a frutas rojas maduras con la complejidad de la madera que aporta notas de vainilla, chocolate, tabaco y avellanas. En boca tiene un buen volumen y presenta taninos suaves y redondos. Especial para acompañar carnes de vacuno y carnes de caza como también con quesos maduros y pastas aliñadas.

**ENÓLOGO**  
Carlos Concha.

# UNDURRAGA

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)