

■ SIBARIS RESERVA ESPECIAL - CABERNET SAUVIGNON



ORIGEN

Fundo Santa Ana, Talagante, Valle del Maipo.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La uva proviene de cepas de 25 años y se cosechó manualmente en bins de 500 kgs. Esta luego se despallilló y molió suave y cuidadosamente. Luego fue enfriado el mosto para macerarlo en presencia de sus hollejos antes de la fermentación, a una temperatura de a 50 C. por un período de 72 hrs.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 280 y 300 C. por un período de 7 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con hollejos durante 16 días.

El vino se guardó en barricas, 50% de Roble francés y 50% de Roble americano por 12 meses y en botella por mínimo 10 meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino, 100% de la cepa Cabernet Sauvignon procedente de nuestros viñedos del Fundo Santa Ana en el Valle del Maipo, ha sido vinificado con uvas seleccionadas.

Este reserva presenta un intenso color rojo rubí con tonalidades arcillosas. Es un vino seco y armonioso con buen cuerpo y balance.

Es ideal para acompañar carnes de vacuno, cordero, cerdo y quesos grasos.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl