

## ■ CARMAYOLA VIEJO ROBLE - CABERNET SAUVIGNON



### ORIGEN

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 se cosechó en bins de 500 kgs. Esta luego se despallilló y molió suave y cuidadosamente.

**Fermentación:** Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28<sup>0</sup> y 30<sup>0</sup> C. por un período de 7 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con hollejos durante 14 días.

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

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino 100 % Cabernet Sauvignon, proviene de nuestros viñedos en el Valle del Maipo. Fue criado inicialmente en barrica y luego en botella.

Es de color rubí brillante, con tonalidades arcillosas.

Tiene un aroma persistente y en la boca es aterciopelado, intenso y prolongado. Es el acompañamiento ideal para carnes rojas, aves guisadas y quesos maduros.

### ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

# UNDURRAGA

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