



ORIGEN

Valle Central.

VIÑEDOS

Suelos: Son suelos sedimentarios, con texturas medias, francas a franco arcillosas y bien drenados. Los terrenos son planos, profundos y con fertilidad adecuada, por lo que son particularmente apropiados para el cultivo de las variedades tintas, Cabernet Sauvignon, Merlot, y Carménère.

Clima: El clima es mediterráneo húmedo, con inviernos moderadamente lluviosos, veranos secos y cálidos, con noches frescas, todo lo cual asegura la producción de uvas sanas de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 710 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La uva se cosechó en bins de 500 kgs. Esta luego se despalilló y molió suave y cuidadosamente.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28° y 30° C. por un período de 7 días. Posteriormente, se mantuvo en maceración por 7 días adicionales con el fin de lograr una buena extracción de cuerpo y aromas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

De intenso color rojo rubí, armónico y seco, es el mejor acompañamiento para las carnes rojas.

ENÓLOGO

Patricio Lucero.

CABERNET SAUVIGNON

IT ALL
STARTS
WITH



U by UNDURRAGA