



CASA SANTIAGO

CABERNET SAUVIGNON

| | |
|------------------------|-----------------|
| DENOMINACIÓN DE ORIGEN | Valle de Curicó |
| ALCOHOL | 13° GL |
| ACIDEZ TOTAL | 4.7 ± 0.3 g/Lt |
| AZÚCAR RESIDUAL | < 4 g/Lt |

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 1990
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Densidad: 1.660 plantas/hectárea
Rendimiento: 16 ton/hectárea
Cosecha: Cosecha manual durante segunda quincena de abril.
Suelo: Suelos profundos de textura franco arcillosa.

VINIFICACIÓN

Maceración: Maceración corta de 10 días
Extracción: Remontaje tradicional.
Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus), desarrollándose a temperaturas que fluctúan entre 25°C y 28°C.
Guarda: Vino se mantiene cubas de acero inoxidable por 3 meses antes de su mezcla y embotellación.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo rubí con destellos granate.
Nariz: Notas a frutilla y frambuesa con suaves toques de chocolate.
En boca: Vino amable y vivaz de cuerpo medio, con taninos redondos y amables en el final de boca.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Lomo asado