



Los Riscos
LOS RISCOS

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
COMPOSICIÓN VARIETAL	Cabernet Sauvignon 85% - Merlot 15%
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.2 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

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: 2000

Sistema de conducción: Espaldera vertical

Densidad: 1.0660 plantas/ha (670 plantas/ha)

Rendimiento: 16 ton/ha

Cosecha : Cabernet Sauvignon es cosechado a mano durante las dos últimas semanas de abril, mientras que el Merlot es cosechado durante la última semana de marzo.

Suelo: Franco arcilloso profundo

VINIFICACIÓN

Maceración: Corto período de maceración - 10 días.

Extracción: Remontaje tradicional, mezclado con nitrógeno líquido.

Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus); temperatura de 25-28 °C.

Envejecimiento: Vino sobre sus lías en cubas de acero inoxidable durante dos o tres meses antes de la mezcla y embotellado.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo rubí, con destellos rojos brillantes.

Nariz: Intensas notas a frutilla y arándano con un toque de casis.

En boca: Suave y aterciopelado en el paladar, con taninos de grano fino y un final elegante.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Disfrute este vino con todo tipo de pasta o pizza de masa delgada con prosciutto.