

■ 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 despalilló y molió suave y cuidadosamente.

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 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 VINO

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

Patricio Lucero.

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885