



Cabernet Sauvignon - Syrah

VARIEDAD	Cabernet Sauvignon - Syrah
VALLE	Colchagua, costero
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Coluvio-aluvial y Franco - Franco arcilloso, respectivamente
MATERIAL VEGETAL	Cabernet Sauvignon parte selección masal y franco de pie, y parte clones 46 y 317 sobre 33-09 y 101-14, respectivamente; Syrah clon 300, sobre 110-R y 33-09
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
MESOCLIMA	Cabernet Sauvignon del Huaico, la parte más cálida del fundo, y de terrazas (caras norte); Syrah del Peral, la parte más fresca, con influencia de los vientos costeros, y de terrazas (caras sur)
COSECHA	Del 10 de abril al 5 de mayo. Manual, temprano en la mañana, en gamelas de 12-14 kg
RENDIMIENTO	10.000 kg/Ha. 2,8 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despallado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 3 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130 HL, a una temperatura controlada entre 26 y 28 °C, durante 2 semanas. Fermentación maloláctica en estanque.
GUARDA	4 meses en roble francés
MEZCLA	75% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah
PH	3,77
GRADO ALCOHÓLICO	14,5
BOTELLA	3,77
PRODUCCIÓN	17.188 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	5 años
TEMPERATURA DE SERVICIO	15-16 °C
NOTAS DE CATA	Color rojo violeta, con mucha capa. El perfil aromático de este vino es potente, joven y fresco. Aparece un conjunto de frutos negros, rojos, cuero y humo, junto con notas sutiles provenientes de la madera. En boca es de ataque goloso, intenso, con cuerpo, taninos presentes, redondo y generoso.

[chamán] Hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.