

## Datos técnicos

- Composición Varietal: 70% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot
- Denominación: 100% Valle del Maipo
- Acidez total: 5.47 gr/L
- pH: 3.46
- Alcohol: 13.7%

## Armonías

Temperatura servicio 18°C a 20°C. Es un vino para platos de alta condimentación y sofisticación como, un filete mignon al romero con puré de manzana, Wayú con reducción al Cabernet Sauvignon con papas provenzal o Boef Bourguignon.

## Notas del enólogo

La temporada 2007 – 2008 presentó condiciones óptimas para la maduración de las variedades tintas en el Valle del Maipo, específicamente en el Alto Maipo. Un frío invierno dio paso a un seco y cálido verano en donde la madurez de las uvas fue desarrollándose lentamente y en excelente estado sanitario. Comenzamos con la cosecha del Merlot el 24 de marzo y luego seguimos con el Cabernet Sauvignon a mediados de Abril.

## Vinificación

La fruta se cosechó a mano y, una vez en la bodega, se hizo una minuciosa selección manual de bayas. Se molió y maceró en frío durante 7 días a 7°C (45°F). La fermentación se prolongó entre 9 y 12 días, a una temperatura promedio de 25°C (77°) para el Merlot y 27°C (80°F) para el Cabernet Sauvignon. Los remontajes se realizaron sólo por gravedad y, a continuación, se dio una maceración post fermentativa de 12 a 18 días. Las barricas de Cabernet y Merlot se mantuvieron separadas por varios meses hasta realizar la mezcla final. El vino maduró en barricas nuevas durante 18 meses.

## Notas de Cata

De un extraordinario rojo escarlata con ribetes granates, limpio y sin sedimentos. Este vino presenta aromas puros y delicados a cassis, frambuesas silvestres y moras maduras que se entremezclan con la elegancia de la encina francesa y con leves notas a canela, toffee y cedro. De buen cuerpo y elegantes taninos muestra una gran estructura armoniosamente equilibrado por una notable acidez. El ataque es íntegro, seguido de taninos aterciopelados que llenan el centro de la boca. Es un vino de excelencia y gran calidad. Con un final grandioso

