

Sillanki

GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA

Nuestro Cabernet Sauvignon presenta un color Rojo Rubí brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz intensa, marcada por la fruta negra madura moras, berries, algo de mentol y pimienta, su paso por barrica desarrolla leves notas ahumadas y de cuero, en boca tiene una acidez equilibrada lo que le da un final más persistente y elegante. Acompaña bien carnes con algo de grasa, o con hueso. Quesos maduros y charcutería media-fuerte. Temperatura de servicio: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C. Potencial de guarda: 5 años

DESCRIPCIÓN

Valle : Maule
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO

Viñedo : Viñedo de 20 años, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.
Clima : Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.
Suelo : Suelos de profundidad media a baja, asociados a arcillas en mezcla de areniscas, perfiles pedregosos de origen granítico y aluvial.
Cosecha: Cosecha manual y mecánica con despallado en campo, a partir de la segunda semana de abril.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.
Crianza: 10% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto, 6-8 meses

