

# Reserva Cabernet Sauvignon 2022



## ORIGEN

**Viñedo:** Viñedo Caliterra, Valle de Colchagua.

**Suelo:** Granítico profundo con capas de arcilla, coluvial muy profundo de textura arcillo-arenosa, y coluvial de profundidad media de textura arcillosa con incrustaciones de piedras.

**Cuartel:** Uvas provenientes de diferentes cuarteles del campo.

Exposición: Múltiples exposiciones.

### **ANÁLISIS**

**Alcohol: 13,5%** 

**pH:** 3,45

Acidez total: 5,96 g/L en ácido tartárico.

Azúcar Residual: 2,8 g/L

## **VINIFICACIÓN**

Fermentación: 100% en acero inoxidable.

**Tipo de Levadura:** Levaduras secas seleccionadas.

Temperatura de Fermentación: 24° - 26° Celsius.

Tiempo de Fermentación: 10 a 20 días.

Fermentación Maloláctica: 100%

## **ENVEJECIMIENTO & ENVASADO**

**Guarda en Barrica:** 6 meses en barricas de roble francés de 2 a 5 usos.

**Potencial de Guarda:** Ideal consumir desde Junio del 2023 hasta fines del 2028.

#### **NOTA DE CATA**

Caliterra Reserva Cabernet Sauvignon tiene un hermoso color rojo rubí. Muy atractivo e intenso en nariz con suaves notas a frutales y especiadas como cereza, arándano, violeta, brioche, pimienta blanca y hoja de tabaco. En boca tiene buena estructura, taninos suaves y equilibrados, destacando por su frescura y acidez vibrante.