



MONTEFRANCO®



## COLECCIÓN RESERVADA

### CABERNET SAUVIGNON

2018

- **D.O. :** Valle del Maule
- **Composición:** 100% Cabernet Sauvignon
- **Alcohol:** 13,5% vol.
- **P.H. :** 3.79
- **Acidez Total:** 5.03 g/l (H 2 SO 4)
- **Azúcar Residual:** 4.0 g/l

*Hace varios siglos, en Montefranco, existió un Monasterio que guardaba en sus bodegas subterráneas los mejores vinos del Vaticano, usados sólo en ceremonias reales y de la Nobleza de la época. Sus monjes se hicieron expertos en la identificación de cepas y calidades. Así es que nacen nuestro Cabernet Sauvignon Reserva del Valle del Maule, un tributo en Chile a esta historia, que con pasión, calidad y dedicación alguna vez hicieron famosos los vinos de Montefranco en el mundo.*

*La línea Reserva de Montefranco, es nuestra carta de entrada, donde queremos mostrar lo mejor de la variedad y su terroir en un vino honesto, franco pero a la vez jugoso y de fácil beber.*

#### VIÑEDOS

Parras de 14 años de edad, suelos francos arcillosos.

Maule Valley es mundialmente conocido por producir vinos tintos finos con cepas tintas como Cabernet Sauvignon, Merlot y Carmenere. Los días calurosos y secos se alternan con noches frías y ventosas, lo que hace vinos complejos y bien equilibrados. Este valle fértil y hermoso tiene magníficas condiciones para la obtención de vinos de alta calidad.

#### VINIFICACIÓN

Uvas cosechadas a mano, se procede a una maceración pre-fermentativa de 4 días para la extracción de aromas y color. Luego la fermentación alcohólica con temperatura controlada entre 24-28 °C, se realiza en tanques de acero inoxidable. Posteriormente tuvo una maceración post fermentativa de 5 días para polimerización de los taninos. El vino fue trasegado a barricas de Roble americano de segundo y tercer uso para su envejecimiento durante 12 meses, en barricas se completa la fermentación maloláctica, para posteriormente dejar que el tiempo decante este vino, antes de la mezcla final que llegará a sus mesas.

#### NOTAS DE CATA

**COLOR** | Limpio y brillante rojo rubí.

**AROMA** | Intensos aromas a frutos rojos, como ciruelas y fresas, mezclados con un toque de especias como pimienta negra, madera de cedro y clavo. Revela un agradable aroma a roble tostado, vainilla, chocolate negro y algunos toques minerales.

**PALADAR** | En boca presenta cuerpo completo, acidez equilibrada y taninos sedosos con un largo final.

#### MARIDAJE

Excelente compañero de carne de rojas a la parrilla, chuletitas de cordero, guisos y estofados, también va excelente junto a preparaciones cremosas y especiadas, Tablas de quesos y que decir del maridaje con diferentes chocolates.

Sugerencias de temperatura para servir 16°C a 18°C.