

CABERNET SAUVIGNON

LUX EDITION

COSECHA 2024
VALLE DEL MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

CAITI

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13°	3.31	3.64 g/L	<3.54 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

COSECHA

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegetativo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho mas fresco de lo normal, que terminó en un inicio de cosecha tardía, pero de buena sanidad. El término del verano e inicio de otoño fue bastante caluroso, lo que permitió terminar de homogeneizarla madurez y alcanzar buen grado alcohólico. Las condiciones anteriores, permiten definir la cosecha 2024 caracterizada por su frescura y acidez natural, con vinos aromáticos que permitirán una buena longevidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un periodo de 7 días a 26°C. Pos fermentación alcohólica se realizó la fermentación maloláctica, luego el vino evolucionó en cubas de acero por 6 meses hasta realizar mezcla. Luego fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresiónn frutal.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubi.

Aroma: Agradables aromas a frutos negros y rojos como ciruelas, moras y frambuesas.

Paladar: Redondo con un buen balance y persistencia, taninos suaves.

Gastronomía: Carnes rojas, platos condimentados, estofados y quesos.

