

CABERNET SAUVIGNON

RESERVA

COSECHA 2024
VALLE DEL MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

ORBIS

RESERVA

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 más 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 homogeneizar la 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 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un periodo de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un periodo de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Profundo y delicado, con alta intensidad de frutos negros y rojos como ciruelas, moras y frambuesas con un ligero toque a tostado.

Paladar: Equilibrado, con taninos amables y de largo y jugoso final.

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

