

ALIWEN

RESERVA

Viñedos

Origen

Valle del Rapel

Variedad

60% Cabernet Sauvignon
40% Carménère

Vendimia y vinificación

Cosecha

Fue realizada de manera manual
en bins de 350 kgs.

Recepción

Después de una rigurosa selección,
los racimos fueron despalillados
y la uva molida cuidadosamente.

Fermentación

Ésta se llevó a cabo en cubas de acero, las cuales fueron cargadas a un 80% de su volumen para lograr una mayor superficie de contacto entre el líquido y orujos durante los ensamblajes. La fermentación tuvo una duración de 7 a 8 días a una temperatura que osciló entre los 28°C y 30°C de temperatura. El vino se mantuvo en maceración post-fermentativa por 13 días, período durante el cual fueron degustados periódicamente para evaluar el momento óptimo para el descube.



CABERNET SAUVIGNON - CARMÉNÈRE

Envejecimiento

Una vez efectuada la fermentación maloláctica, los vinos, cada variedad por separado, se introdujeron a barricas de Roble francés y americano donde permanecieron por un período de 9 meses. Una vez terminado el añejamiento se realizó la mezcla final buscando el complemento perfecto entre el Cabernet Sauvignon y el Carménère.

Notas de Cata

Este vino tiene un bello y profundo color violeta. En la nariz fruta madura, especias y madera se fusionan perfectamente entregando un maravilloso aroma. Su gran cuerpo, los taninos maduros y un largo y elegante final hacen de este vino un acompañamiento ideal para carnes, aves y queso.

Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885