

# ALIWEN

## RESERVA

### Viñedos

### Origen

Valle del Rapel

### Variedad

75% Cabernet Sauvignon  
25% Merlot

### 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 por separado para cada variedad en cubas de acero inoxidable, las cuales fueron cargadas a un 80% de su volumen para lograr una mayor superficie de contacto entre el líquido y orujos durante los remontajes. La fermentación tuvo una duración de 7 a 8 días a una temperatura que osciló entre los 28°C y 30°C de temperatura.

Finalmente, para lograr una buena estructura y complejidad, los vinos se mantuvieron en maceración post-fermentativa por 13 días.



## CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

### Envejecimiento

Una vez realizada la fermentación maloláctica, permanecieron en forma separada en barricas de roble francés y americano por un período de 9 meses. Transcurrido este tiempo se realizó la mezcla final buscando el complemento perfecto entre el Cabernet Sauvignon y el Merlot.

### Notas de Cata

Este vino tiene un bonito color rojo violeta y un elegante aroma. Caracteres de roble se han entrelazado perfectamente con la fruta haciéndolo Ideal con carnes, estofados, pastas y quesos.

### Enólogo

Carlos Concha

**UNDURRAGA**  
ESTABLISHED IN 1885