

ALIWEN

RESERVA

Viñedos

Origen

Valle de Colchagua

Variedad

100% Cabernet Sauvignon

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. Alrededor del 40% - 50% de las uvas se dejaron macerando por aproximadamente 48 horas.

Fermentación

Ésta se llevó a cabo en cubas de acero inoxidable a 18° - 20° alcanzando temperaturas de 28°C a 30°C por un período de 7-10 días. Después de la fermentación alcohólica se realizó una degustación para determinar la necesidad o no de una fermentación post-fermentativa por 7-10 días.



CABERNET SAUVIGNON

Envejecimiento

Después de finalizar la fermentación maloláctica, un 70% de la mezcla es introducida en barricas de roble Francés y Americano durante 9 meses. El restante 30% se mantiene en cubas de acero inoxidable para maximizar la expresión frutal y varietal en la mezcla final.

Notas de Cata

De intenso y brillante color rojo oscuro profundo, este Cabernet Sauvignon es jugoso, fresco y de aromas frutales, con un elegante toque de roble en boca. De taninos suaves pero bien estructurados, combina perfectamente con preparaciones de carne de vacuno, jamones sazonados y quesos maduros.

Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885