

RESERVA ESPECIAL

ALIWEN

Orgánico



Origen

Valle del Maipo

Variedad

100% Cabernet Sauvignon

Vendimia y vinificación

Cosecha

Fue realizada de manera manual en bins de 350 kgs.

Elaboración

Maceración pre fermentativa 5 días a 10°C

Fermentación 7 a 10 días a 28°C

Maceración post fermentativa de 1 a 2 semanas

Guarda

6 meses en barrica de Roble Francés y Americano

Notas de Cata

Vino de color rubí intenso con notas violáceas.

Moderno y fresco, muy frutal en nariz, con cerezas, grosellas y frutos rojos. Jugoso en boca, gran fineza y taninos de textura media, combina perfectamente con sabores fuertes y condimentados, preparaciones de carne de vacuno, jamones sazonados y quesos maduros.

Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885