

ALIWEN

RESERVA

Viñedos

Origen

Región del Valle Central

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 despallados 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