



GRAN RESERVA

CORDÓN DE FUEGO



CABERNET SAUVIGNON

Denominación de Origen: Valle del Maipo Andes

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14% vol.

pH: 3,67

Crianza en barrica: 12 meses

Cosecha: Vendimia manual en cajas de 10 kilos

Fermentación: Fermentación de 3 semanas con levaduras nativas

Suelo

Pedregoso, de origen aluvial y de gran profundidad, superando los 2 metros. Presenta un excelente drenaje y una óptima exploración radicular.

Clima

El clima mediterráneo de Chile combina veranos cálidos y secos con inviernos frescos y lluviosos, creando condiciones ideales para el cultivo de la vid. La interacción entre el Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes genera una temporada de crecimiento marcada por días soleados y noches frescas. Esta fluctuación térmica es clave para producir vinos de alta calidad.

Cosecha

La vendimia entregó vinos excepcionales. En comparación con su carácter habitual, los vinos presentan una acidez ligeramente más alta, junto con un pH y un nivel de alcohol levemente inferiores. En todos los tintos destaca la intensidad y estabilidad del color. Este equilibrio contribuye a una cosecha vibrante y expresiva.

Notas de cata

Este Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo destaca por su profundo color rojo con sutiles tonos violáceos y una entrada suave en boca. En nariz predominan aromas a especias, vainilla y frutas rojas. En boca ofrece una entrada redonda, taninos maduros y dulces, cuerpo medio y un final largo y persistente.

Maridaje

Perfecto para acompañar carnes rojas a la parrilla, verduras asadas y quesos añejos.