

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.