



# Patagón

## GRAN RESERVA

CARMÉNÈRE - CABERNET SAUVIGNON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Colchagua
COMPOSICIÓN	Carménère 85% - Cabernet Sauvignon 15%
ALCOHOL	14 GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.2 g/L (ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	<4 g/L

### CLIMA

Clima templado moderadamente cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano moderadamente cálidos influenciados por la Cordillera de la Costa, con gran diferencial térmico entre el día y la noche. La fresca brisa costera que los viñedos reciben durante la tarde ayuda a mantener temperaturas moderadamente cálidas en verano. La precipitación anual promedia 600 milímetros, con lluvias que se concentran principalmente en los meses de invierno.

### VIÑEDOS

Año de Plantación: 2000  
Sistema de conducción: Espaldera vertical  
Densidad: 5.000 plantas/hectárea  
Rendimiento: 10 ton/hectárea  
Tipo cosecha: Manual con doble selección en el viñedo durante la segunda quincena de abril.  
Suelo: Suelos poco profundos, franco-arcillosos, pardo rojizos con carga importante de gravillas, desarrollado a partir de un substrato constituido de rocas metamórficas altamente meteorizadas.

### VINIFICACIÓN

Maceración: 20-25 días, incluyendo maceración pre-fermentativa por 4 días a temperaturas inferiores a 10°C.  
Extracción: Remontaje tradicional.  
Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus), a temperaturas entre 25°C y 28°C.  
Guarda: 12 meses en barricas de roble americano y francés.

### NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo rubí profundo con reflejos azulados.  
Nariz: Intensas notas de especias, ciruela, casis, bosque y café torrefactado.  
En boca: Buen volumen, vivaz y que termina sobre taninos sedosos y notas a bosque.

### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Carne roja asada.