



# Patagón

RESERVA

## CABERNET SAUVIGNON

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13.5 ° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.3 g/L (ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

### CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

### VIÑEDOS

**Año de plantación:** 2000  
**Densidad:** 3.330 plantas/hectárea  
**Sistema de conducción:** Espaldera vertical  
**Rendimiento:** 14 ton/hectárea  
**Cosecha :** Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la segunda quincena de abril.  
**Suelo:** Profundo, con presencia de rocas y textura franco arcillosa.

### VINIFICACIÓN

**Maceración:** 18-20 días, con maceración prefermentativa por 4 días a temperaturas inferiores a 10°C.  
**Fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (Bayanus), desarrollándose a temperaturas entre 25°C y 28°C y remontaje tradicional.  
**Guarda:** 85% del vino tuvo guarda sobre sus lías durante seis meses en contacto con roble francés y micro-oxigenación; el 15% restante fue envejecido durante ocho meses en barricas de roble francés y americano.

### NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Profundo color rojo rubí.  
**Nariz:** Intensos aromas a cereza negra, frutilla, cedro y regaliz.  
**Boca:** Jugoso y redondo en boca, con taninos firmes que combinan bien con frutas oscuras, ciruelas y nueces tostadas, mostrando una nota tostada en el final.

### MARIDAJE

Costillas asadas con especias aromáticas.