



CONVENTO VIEJO

CABERNET SAUVIGNON



Año	: 2010
Mezcla	: 100 % Cabernet Sauvignon
Valle	: Central
Viñedos	: Cañadilla y Las Mercedes, el primero se encuentra dentro del valle de Colchagua y el segundo está ubicado en el valle del Maule.
Rendimiento	: 15.000 Kg/ha
Cosecha	: Cosechado a mano durante la tercera semana de Abril, y luego transportado a la bodega en bins plásticos de 450 kg aprox.
Vinificación	: Las uvas son separadas del racimo con una despalladora-moledora y luego fermentadas con sus pieles en tanques de acero inoxidable a 26-28°C durante 12 días. Posterior a esta fermentación el vino resultante es separado de las pieles con un prensado suave y se guarda en tanques de acero inoxidable en espera de que realice de forma natural la fermentación maloláctica. Finalmente se realiza una decantación natural para limpiar el vino, el cual es filtrado y estabilizado por frío previo a la embotellación.

Datos Técnicos

Alcohol	: 13,0
Ph	: 3,53
Azúcar Residual	: 2,18
Acidez Total	: 3,17



CONVENTO VIEJO

CABERNET SAUVIGNON

Notas de Cata

Color	: Rojo rubí brillante.
Aroma	: Esta dominado por aromas de frutos silvestres como grosellas negras.
Sabor	: En boca es jugoso con taninos maduros y suaves al paladar.
Sugerencias	: Ideal para combinar con carnes rojas, grilladas o asadas. Se disfruta y expresa mejor a 18°C.