



BAJO SIETE

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

2015

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una vez que la fruta fue cosechada y llevada a la bodega, esta fue despalillada y no molida, cuidando de romper lo mínimo las bayas. Este año, toda la fruta fue sometida a una maceración en frío pre-fermentativa a 10°C por 5 días con el objetivo de obtener una mejor extracción. La fermentación alcohólica se prolongó por aproximadamente 7 días a temperatura entre 27°-29°C con 3 remontajes por día. El volumen de mosto bombeado así como la incorporación de aire, dependieron de la etapa de la fermentación en la que se encontraba este y su degustación enológica. El tiempo de maceración total se extendió por 20-25 días. Luego de una gentil filtración, el vino fue embotellado.

### CRIANZA

60% de la mezcla final fue envejecida en barricas viejas de Roble Francés y Americano por un periodo de 9 meses.

### REPORTE DE VENDIMIA

La vendimia 2015 fue una de las más calurosas de los últimos años y marzo en particular, uno de los más calurosos que se tenga registro. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca, lo que en conjunto apuntó a una madurez enológica más acelerada.

Es por esto que en esta temporada la estrategia general, incluyendo los tintos, fue proteger la fruta de la luminosidad directa y refrescar los microclimas donde maduran los racimos.

De esta forma se pudo retrasar madurez, conservar acidez natural y lograr aromas a frutas frescas, evitando sobre madurez y grados alcohólicos finales elevados.

### NOTAS DE CATA

Color intenso y profundo con matices rojo cereza ya nos muestran el frescor de este vino. En nariz predominan aromas a frutos rojos maduros como frambuesas y ciruelas. Se acompaña con especias, humo y notas dulces que entrega el tiempo de barrica. En la boca, la entrada es suave pero con gran cuerpo. Posee la característica estructura y fuerza en boca de la variedad, pero con taninos redondos, suaves y refrescante final.

### MARIDAJE

Excelente para costillar de cerdo, longanizas, estofados especiados, carnes asadas y al horno.

Denominación de Origen:	Valle de Colchagua
Viñedo de Origen:	Viñedo San Rafael
Sector:	Lolol
Composición varietal:	97% Cabernet Sauvignon 2% Merlot 1% Malbec
Alcohol:	13,5°
pH:	3,63
Acidez Total:	5,43 g/L
Azúcar:	3,78 g/L

