



# MARCHIGÜE

## RESERVA



**País:** Chile

**D.O:** Marchigüe,  
Valle de Colchagua

**Variedad:** Cabernet Sauvignon

**Cosecha:** 2022

**Alcohol:** 14°

### Cosecha

Las uvas son cosechadas entre finales de marzo y principios de abril.

### Vinificación

La fruta es transportada a la bodega donde es seleccionada, despalillada y triturada para ser fermentada en tanques de acero inoxidable por un periodo entre 7 y 10 días a una temperatura entre 26°- 28° C. Se deja el vino en contacto con los sólidos 10 días más antes de separarlo y luego, el vino es envejecido en barriles de roble francés y americano durante 6 meses.

### Notas de Cata

Color rojo rubí brillante con tonos azules. En nariz en un vino expresivo e intenso con aromas a frutos rojos y negros maduros como ciruelas y cerezas. Además, tiene toques a vainilla y mermelada. En boca es de cuerpo medio, de taninos suaves y alcohol equilibrado. Tiene un largo y persistente final.