



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA



VINO	CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON: 100%
AÑADA	2016
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	14%
TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTRAS PROPIAS UVAS, INMERSAS EN EL CAJÓN DEL VALLE CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, Y DESPALILLADO LA UVA VA DIRECTO A UN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE SIN NINGUNA INTERACCIÓN CON BOMBAS. CON UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DE 3 DÍAS, LUEGO SE REALIZA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CON TEMPERATURAS DE ENTRE 22 Y 24 GRADOS, EFECTUÁNDOSE ENTRE 8 Y 10 DÍAS. UNA MACERACIÓN POSTFERMENTATIVA DE 10 A 15 DÍAS. LA CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 LT., DURANTE 24 MESES DONDE TAMBIÉN TIENE LUGAR LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. POR DEGUSTACIÓN, SE ELIJAN LAS BARRICAS QUE MEJOR EXPRESEN EL VARIETAL Y EQUILIBRIO. DESPUES DE UN FILTRADO PRE-EMBOTELLADO POCO INVASIVO, TIENE UNA GUARDA MÍNIMA EN BOTELLA DE 12 MESES ANTES DE SALIR AL MERCADO.

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLÁCEOS.
AROMAS A FRUTAS FRESCAS: CEREZA, FRAMBUESA, MORA Y COMO PROTAGONISTA - LA GROSELLA NEGRA.
NOTAS A PIMIENTA VERDE Y NEGRA, TABACO, CLAVO DE OLOR. UN TOQUE MENTOLADO MUY SUAVE Y SUTIL.
EN LA BOCA ES UN VINO DE CUERPO MEDIO ALTO, JUGOSO CON ACIDEZ ATRACTIVA Y TANINO SUAVE. ES MUY FRUTAL Y FÁCIL DE TOMAR. EL RETROGUSTO ES LARGO Y FRESCO CON TEXTURA ATERCIOPELADA. TIENE GRAN POTENCIAL DE GUARDA.