



CALYPTRA

VINEYARDS & WINERY



ZAHIR

VINO	ZAHIR CABERNET SAUVIGNON 100%
AÑADA	2016
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	14,5%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
ELABORACIÓN	Elaborado a partir de nuestros mejores cuarteles de Cabernet Sauvignon, más antiguos y de menor producción, inmersos en el cajón del Valle de Alto Cachapoal. Producción limitada de 4000 Kg/Ha. Cosecha a mano en cajas de 12 Kg. Luego de una selección de racimos, y despallado, la uva pasa directo al tanque de acero inoxidable sin interacción con bombas. Maceración prefermentativa en frío durante 5 días, la fermentación alcohólica con temperaturas de entre 22 °C y 26 °C durante 7-10 días, una maceración postfermentativa de 30 a 40 días. La fermentación maloláctica se realiza durante su crianza de 30 meses en barricas de 225 lt.de Roble Francés. La mezcla de barricas y parcelas que componen el vino final, son las que al final de la crianza mostraron ser los mejores exponentes de Cabernet Sauvignon de la añada. Filtrado pre-embotellado muy respetuoso y poco invasivo con el vino. Tiene una guarda en botella mínima de 30 meses antes de salir al mercado.
NOTAS DE CATA	Color rojo rubí oscuro. La nariz con aromas a fruta roja y negra madura como cassis, moras, cerezas negras y, frambuesa. Toque floral y herbal: violeta, hinojo, laurel y un dejo sutil de eucalipto; Especias como regaliz, pimienta negra, nuez moscada y canela. Boca es potente pero muy equilibrada y jugosa, con textura suave y sedosa y taninos firmes perfectamente integrados. Final largo y aromático, con notas de cassis maduro, tabacco y especias. Este Cabernet Sauvignon es un excelente ejemplo de expresión de nuestro terroir de Alto Cachapoal.