



PUNTÍ FERRER
FINE WINES CHILE

GRAN
RESERVA
CABERNET
SAUVIGNON

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

*Edad del viñedo: 15 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 8 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha manual en la segunda mitad de Abril.*

VINIFICACIÓN

*Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25-28°C.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.
Maceración: Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío por 5 días a 7°C.
Guarda: Crianza en barricas de roble francés y americano por 10 meses.*

NOTA DE CATA

*Visual: Color rubí intenso.
Nariz: Nariz intensa y compleja, con notas a frutos negros y toques tostados aportados por la crianza.
Boca: Boca redonda con taninos firmes y maduros junto con un final largo.
Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, quesos fuertes.
T° de servicio: 17 - 18°C*

