



VINO HECHO A MANO

El Padre

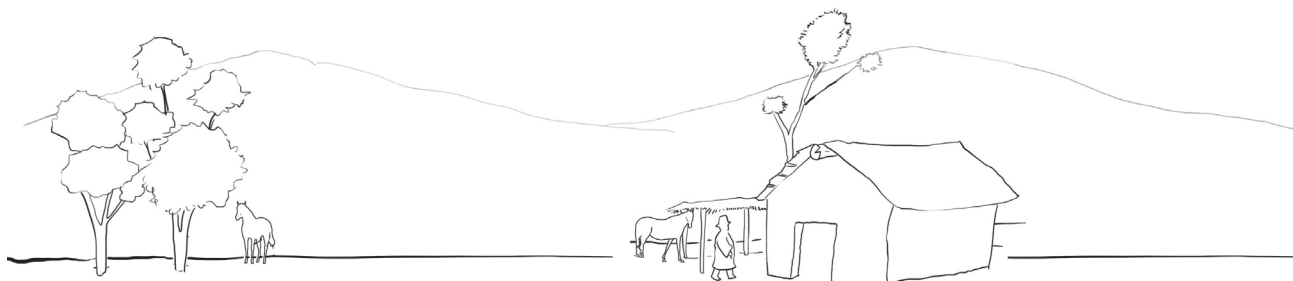


El Padre del Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc, el patriarca y fundador de un linaje excepcional, ha sido encarnado en su ilustre hijo Cabernet Sauvignon por siglos. La elegancia y la profundidad de su carácter único, se extiende a lo largo del tiempo, haciéndolo robusto, poderoso y acogedor.



Cristián Carrasco
Winemaker El Padre



VINO HECHO A MANO

El Padre



Cabernet Franc 85% / Cabernet Sauvignon 10% / Carignan 5%



Denominación de Origen

San Bernardo, Valle del Maipo.

Tiene clima mediterráneo, templado, cálido, con un suelo de bajo material orgánico, de un perfil dominado por piedras, arenas y arcilla. El viñedo tiene un diseño de plantación de alta densidad, regado mediante sistemas tecnificados en forma muy restringida.

Vinificación

La uva es cosechada en forma manual en pequeñas cajas de 10 kgs. Se selecciona la fruta y bayas antes del proceso de fermentación, de manera que se hace una maceración de fruta antes de la fermentación alcohólica y luego una segunda maceración postfermentativa.

Guarda

Una vez descubado, el vino se guarda en barricas de encina francesa, por un plazo de 18 meses y 1 año en botella previo a su liberación.

Notas de Cata

Color: rojo profundo con matices púrpuras, denso y brillante.

Aroma: frutas negras, café y chocolate negro. Especiado con matices de vainilla y clavo de olor.

Sabor: es fresco, gordo, intenso, de sabores a chocolate, frambuesa y café negro.

Tº de Servicio: servir a 16° C.

Maridaje: jamón serrano, carnes magras y quesos maduros.

Potencial de Guarda: 10 años aproximadamente.

Análisis 2013

Alcohol: 14%

pH: 3.23

Acidez Total: 3.92 g/L.

Azúcar Residual: 2.94 g/L.