



VINO HECHO A MANO

# El Padre

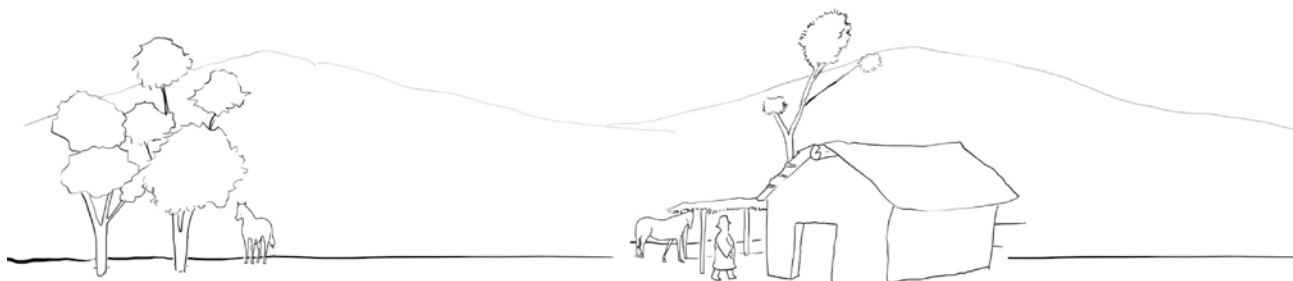


## *El Padre del Cabernet Sauvignon*

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**  
Enólogo Morandé



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 2014

Alcohol: 14%

pH: 3.23

Acidez Total: 4.12 g/L.

Azúcar Residual: 3.34 g/L.