El Padre

VINO HECHO A MANO

Cepas	Cosecha	Origen
92% Cabernet Franc 8% Carignan	2020	Valle del Maipo

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.

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: Servir a 16° C.
Maridaje: jamón serrano, carnes magras y quesos maduros.
Potencial de Guarda: 10 años aproximadamente.

✓ D.O.: Valle del Maipo

✓ 2020
Cosecha

Cepas: ✓
92% Cabernet Franc
8% Carignan

Análisis

Alcohol:	14%	✓
pH:	3.19	✓
Acidez Total:	3.64 g/L	✓
Azúcar Residual:	2.34 g/L	✓

FT03072022