

FOYE

GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON



VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA

Nuestro Cabernet Sauvignon presenta un color Rojo Rubí brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz intensa, marcada por la fruta negra madura moras, berries, algo de mentol y pimienta, su paso por barrica desarrolla leves notas ahumadas y de cuero, en boca tiene una acidez equilibrada lo que le da un final más persistente y elegante. Maridaje: Acompaña bien carnes con algo de grasa, o con hueso. Quesos maduros y charcutería media-fuerte. Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C. Potencial de guarda: 5 años

D.O.

Maule.

VIÑEDO

Viñedo de 20 años, a 32 kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.

CLIMA

Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.

TIPO DE SUELO

Suelos de profundidad media a baja, asociados a arcillas en mezcla de areniscas, perfiles pedregosos de origen granítico y aluvial.

COSECHA

Cosecha manual y mecánica con despallado en campo, a partir de la segunda semana de Abril.

FERMENTACIÓN

Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.

CRIANZA

25% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto, 6 meses.