



<b>Cepa</b>	: Cabernet Sauvignon	<b>Alcohol (%)</b>	: 14
<b>Año</b>	: 2020	<b>pH</b>	: 3,71
<b>D.O</b>	: Colchagua / Marchihue / El Chequén	<b>Acidez (g/L)</b>	: 4,93
		<b>Azúcar</b>	: 2,92

**Viñedo** : Viñedo de 20 años cuyos cuarteles están subdivididos en pequeñas parcelas según tipo de suelo. Situado en parte poniente del valle de Colchagua, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa. Manejo natural sin agroquímicos.

**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** : Mezcla de suelo rocoso, compacto con mezcla de arenisca y arcilla, profundidad media que permite buen desarrollo radicular.

**Cosecha** : Cosecha manual a partir de la primera semana de Abril en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles, mesa de selección de racimos.

**Fermentación** : Fermentación lenta y no muy extractiva, en fudres de roble y acero inoxidable, con bajo remontajes y buena aireación.

**Crianza** : Crianza entre 8 a 12 meses en fudres de roble francés y cubas ovoides de concreto.

**Notas de Cata** : Nuestro Cabernet Sauvignon es un vino de color rojo rubí, limpio y brillante, de gran cuerpo, la nariz se presenta compleja con mucha fruta negra madura como berries negros, hay especies como pimienta y algo mentolado muy propio de la variedad, notas de hojas de té, tabaco cuero y humo provenientes de su crianza. La boca es amplia, de acidez equilibrada, taninos maduros y sedosos con un final persistente y elegante.

**Maridaje** : La Joya Single Vineyard Cabernet Sauvignon acompaña muy bien carnes rojas con grasa y hueso, quesos maduros y charcutería en general.

**Temperatura de servicio** : Otoño/Invierno: 16°C.  
Primavera/Verano: 13°C.