



Cepa	: Cabernet Sauvignon	Alcohol (%)	: 14
Año	: 2022	pH	: 3,44
D.O	: Colchagua / Marchihue	Acidez (g/L)	: 5,05
		Azúcar	: 3,93

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 segunda 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 acero inoxidable y cubas de concreto, con bajo remontajes y buena aireación.

Crianza : Crianza en fudres de roble francés de 2.500 lts y 20% en huevos de concreto por 12 meses.

Notas de Cata : Nuestro Cabernet Sauvignon es un vino de color rojo rubí, limpio y brillante. Su nariz se presenta compleja con mucha fruta negra madura junto a especies como pimienta, notas de hojas de té, y tabaco 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.