



**CASAS PATRONALES**



## RESERVA

CABERNET SAUVIGNON - CARMÉNÈRE

*El Valle del Maule, terroirs con altos porcentajes de arcilla definen el carácter mineral de nuestros vinos. Las frías brisas nocturnas de la Cordillera de Los Andes abrazan nuestros viñedos, aportando altas oscilaciones térmicas. Así, sus intensos colores, frescas frutas, alta concentración y madurez tánica entregan un buen balance al paladar.*

*De color rojo púrpura profundo. Con aromas a frutas negras frescas, cerezas, pimienta negra y Chocolate. En el paladar un vino de gran estructura, taninos muy suaves, vino fresco con notas a ciruelas negras, tabaco y un suave matiz tostado integrado con la fruta en el final de la boca.*

---

### COMPOSICIÓN VARIETAL

75% Cabernet Sauvignon 25% Carménère

---

### ÁREA GEOGRÁFICA

San Clemente, Valley del Maule

---

### VINIFICACIÓN

Las uvas, de producción propia, fueron cuidadosamente cosechadas a mano. Se realizó maceración prefermentativa en frío por diez días. Fermentación en estanques de acero inoxidable a 25°C con levadura seleccionada. 50% de vino fue criado en maderas francesas durante seis meses. Una vez hecha la mezcla de ambas variedades el vino fue guardado otros tres meses en maderas francesas.

---

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color rojo rubí con notas violetas. Aromas frescos a guindas negras y final especiado matizado con suave tostado. En paladar una combinación entre estructura y suavidad, dominan frutas negras, tabaco y vainilla con taninos dulces que se entregan en un final suave y largo.

---

### MARIDAJE

Se recomienda servir con carnes rojas, estofados, pavo asado, patés y quesos salados.

---

### POTENCIAL DE GUARDA

4 a 5 años.

