



Fox Wines SpA
Bellavista 0251, Piso 4°
Providencia, Santiago Chile
info@foxwines.cl
www.foxwines.cl

VENDAVAL

GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON



- Cosecha 2019
- Cepa 100% Cabernet Sauvignon
- Origen Valle del Maipo
- Vendimia Marzo 2019

■ Origen - Valle del Maipo:

Viñedos establecidos sobre suelos aluviales del valle del Maipo. Estos son profundos y muy cercanos al río Maipo, con un perfil de arena y ripio a un metro y medio de profundidad. La fertilidad natural y el contenido de materia orgánica es baja lo que ayuda a la producción de uvas de gran concentración. El riego es controlado y los rendimientos son muy bajos. La cosecha se realizó durante la tercera semana del mes de marzo. La maduración de las uvas fue suave con días calurosos y noches frías que ayudaron a una mejor concentración de azúcares y acumulación de color. Las uvas estaban sanas y libres de enfermedades. La cosecha se realiza en forma manual muy temprano en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas nocturnas.

■ Vinificación:

Antes del inicio de la fermentación se realizó una maceración en frío de 5 días. La fermentación se desarrolla con temperatura controlada entre 26° y 28° C. utilizando levaduras seleccionadas. Se realizaron remontajes diarios para una mejor obtención de color y una suave extracción. Una vez finalizada la fermentación alcohólica el vino estuvo por un periodo de 12 a 14 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. El vino es embotellado con filtro para mantener inalterables su color y frutalidad.

■ Notas de Degustación:

Color rojo intenso con algunos tonos violetas. Complejo y atractivo en la nariz. Lleno de frutas rojas y negras maduras, bien balanceadas con notas balsámicas y de chocolate. Gran estructura y concentración con un final largo y persistente. Taninos maduros suaves y jugosos. Excelente para ser bebido ahora o en unos años. Gran potencial de guarda.

■ Maridaje:

Abrir una hora antes de servir a temperatura ambiente, entre 15° y 16° C (60°F). Si es posible se recomienda decantar con anticipación para lograr una mejor oxigenación y expresión aromática. Ideal para acompañar con carnes a la parrilla, jabalí, ciervo y quesos maduros.



■ Datos Analíticos:

■ Alc%	13.5 %
■ Azúcar residual	3.54 g/l
■ AT (C4H6O6)	5.43 g/l
■ PH	3.58



www.foxwines.cl

Chile