



NOTAS DE CATA

Rojo cereza brillante. Nariz joven marcada por los frutos rojos (cereza, fresa). Boca fresca y sedosa. Taninos agradables y suaves.

SUGERENCIAS

Chuletas de cordero con hierbas, confit de pato con setas - queso.

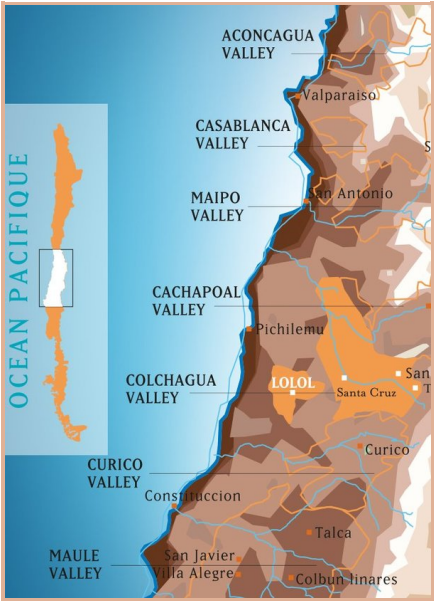
TEMPERATURA

18 - 20°c

CONSUMO

2 - 4 años

KAWIN CABERNET-SAUVIGNON 2015



CEPA

100 % Cabernet Sauvignon - Cepa tinta muy famosa originaria de Burdeos - Internacionalmente conocida por sus cualidades para adaptarse a los diferentes terrenos, también se planta en Chile.

VIÑEDO

Suelo

Arenoso - Limoso con cantos rodados.

Densidad

4 550 cepas/ha.

Clima

Continental (Pacífico), que proporciona con regularidad brumas matutinas y noches frescas .

Edad media de la vides

7 años.

Rendimiento

12000 Kg/Ha.

Origen / Localización

Valle Central, ensamblaje de diferentes zonas de producción.

ELABORACIÓN

Viticultura

Vendimia en cajas, selección por parcela.

Vendimia

Vendimia en cajas, selección por parcela.

Vinificación

Encubado en cubas de concreto y acero inoxidable. Maceración pelicular de 25 días.

Crianza

Crianza en barrica de segundo y tercer uso durante ocho meses, madera de origen francesa 100%.

THE AÑADA

La temporada vitícola comenzó con las heladas más intensas vividas en Chile desde 1929. A pesar de la situación privilegiada de Lolol, nos vimos ligeramente afectados, con unos rendimientos inferiores a lo habitual, sobre todo en los blancos. Hasta mediados de enero vivimos un comienzo de verano bastante cálido. Luego el tiempo se mantuvo muy seco, pero las temperaturas refrescaron bastante (sobre todo por la noche). Así, lo que debía ser un año precoz resultó ser tan tardío como el 2013. Los tintos de Lolol aprovecharon un fantástico final de otoño, frío y seco. Las temperaturas nocturnas bajas ralentizaron la maduración pero permitieron alcanzar un nivel excelente con una fantástica concentración.