

V I Ñ A  
Männle

# Cabernet Sauvignon

## Reserva

D.O VALLE DEL ITATA

# 2022



### ■ ORIGEN

Descubre nuestro Cabernet Sauvignon Reserva 2022. Esta añada única se elabora a partir de una cuidadosa selección de uvas de dos viñedos excepcionales. El 70% de las uvas provienen del viñedo ubicado en Huape, caserío de Linares, Quinchamalí, mientras que el 30% restante proviene de un antiguo viñedo situado en el sector de Larqui Maule, comuna de Chillán Viejo.

### ■ VARIEDAD

Cabernet Sauvignon.

### ■ SUELO

Larqui: Limoso arcilloso y trazas de origen volcánico.  
Huape: Granítico arcilloso con abundante cuarzo.

### ■ CLIMA

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año. Temperatura promedio en verano: 24°C.

### ■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 15 de marzo del año 2022.

### ■ FERMENTACIÓN

La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable durante 20 – 25 días con remontajes abiertos y cerrados.

### ■ GUARDA

El vino fue guardado por 14 meses en barricas usadas de roble americano y francés.

### ■ NOTA DE CATA

En vista nos deleita un color rojo rubí brillante. En su aroma se distinguen notas de frutas rojas y mermelada de frutilla. En boca nos sorprende con una equilibrada acidez, taninos jugosos, una estructura bien definida y un final persistente.

### ■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con quesos mantecosos, morcillas, carnes rojas grasas, ya sea asadas o al horno.

### ■ SERVIR A TEMPERATURA: 16 - 18°C

### ■ ALCOHOL: 13,5% VOL.

### ■ AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.

### RECONOCIMIENTO

Medalla de Oro en Concurso Catad'Or World Wine Awards 2024.