



# VIGÍA

## RESERVA

### ENSAMBLAJE

CABERNET · CARMENERE · CARIGNAN · PAÍS

**COSECHA** 2da Semana de Marzo y  
2da semana de Abril, 2019.

**ORÍGEN** Valle del Maule, Cauquenes  
Chile.

**CLIMA** Mediterráneo con influencia  
marina.

**SUELO** Granítico franco arcillo  
arenoso.

**VINIFICACIÓN** La fruta es despalillada, molida  
y fermentada en acero  
inoxidable. Vino sin filtrar.

**GUARDA** 12 meses en barricas de roble .

**COLOR** Rojo violeta intenso brillante,  
con tonos rubí y violáceos.

**NARIZ** Intensas fragancias a frutos  
rojas, florales.

**BOCA** Equilibrado y  
estructurado, notas a frutos  
rojos, taninos suaves y  
redondeados lo que hace fácil  
de beber.

**TEMPERATURA** Servir entre 15 a 17°C grados.

**ALCOHOL** 13,5° grados.

**PH** 3,6