



ALTUM

TERRAMATER



Cabernet Sauvignon

MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- **Color:** Rojo rubí muy intenso.
- **Aromas:** Nariz fresca. Notas herbales y a frutas que se entremezclan con las notas a tostado que provienen de la bodega.
- **Sabor:** Boca media, elegante y redonda. Taninos firmes y acidez media.
- **Maridaje:**
 - Cortes de carne con un poco de grasa y siempre a la parrilla, tipo costillas de ternera o cordero, pato asado.

Temperatura recomendada al servir: 15°-16°C (59 - 60°F)

Decantación recomendada.

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso
- **Clima:** Mediterráneo
- **Cosecha:** Buen clima, casi sin lluvias en la temporada. Se obtuvieron uvas con buena acidez y concentración de color. Cosecha se realizó la tercera semana de abril.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado
- **Guarda:** 14 a 16 meses en barricas de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 14,3 %
- **Azúcar residual:** 3,96 g/l
- **Acidez total:** 6,07 g/l
- **pH:** 3,44

