

### **Kimche Cabernet sauvignon Varietal**

Denomination of Origin:	Maule Valley
Vineyards :	Dry farmed, Caliboro and Melozal
Composition:	100% Cabernet Sauvignon
Alcohol:	13% by Vol.
Total Acidity:	5,0 g/l (as tartaric acid)
Residual Sugar:	3,4 g/l



### **Harvest and vinification**

Harvested by hand at the middle of April. The grapes were destemmed at the cellar, gently crushed and fermented in stainless steel tanks at controlled temperatures for about 10 days. Malolactic fermentation occurs in tanks, where the wine settles and decants naturally, taking advantage of the winter cold.

### **Tasting notes**

Deep, violet red color. Intense aromas of blackberries, dark plums and a hint of tobacco. Medium bodied, with excellent varietal definition and remarkably gentle tannins, the wine finishes clean and long.

---

### **Vinificación**

Cosecha manual a mediados de Abril. La uva fue despalillada y molida suavemente antes de fermentar en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada durante unos 10 días. La fermentación maloláctica ocurre en cubas donde el vino decanta y clarifica en forma natural.

### **Notas de cata**

De color rojo violeta. Aromas de mora, ciruela y una nota de tabaco. En boca, el vino es de cuerpo medio, con buena definición varietal y taninos suaves. El final es agradable, donde persisten los aromas frutales.