



% Alcohol 14 % Vol.

# HUAPE GRAN RESERVA

ENTRE CORDILLERAS · BARRIQUE LIMITED EDITION

2019

## CABERNET SAUVIGNON

Las uvas provienen del sector de Quinchamalí, a 34 kilómetros de al sur oeste de Chillán, en la Región del Ñuble. Gracias a su ubicación en la depresión intermedia y los suaves lomajes, permiten que el calor que se concentra al interior de este sub-valle logre una correcta maduración de las uvas. El viñedo es conducido en espaldera y se practica una agricultura ecológica. Todos estos atributos se unen para dar como resultado un vino de calidad que se diferencia en su esencia como algo único, memorable y de producción limitada.



D.O VALLE DEL ITATA



Suelo

Granítico rico en cuarzo.



Clima

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 28 de marzo del año 2017.



Fermentación

Fermentado a lagar abierto, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores.



Guarda

Vino fue guardado por 18 - 24 meses en barricas de roble americano y francés de segundo uso.



Nota de cata

Posee un intenso color rojo rubí brillante. Resaltan las frutas rojas, donde abunda la guinda, frutilla y ciruela seca, con notas a vainilla, gracias a su guarda en barricas. En el paladar es frutoso, de taninos suaves, pero presentes, proporcionando a este vino una elegante estructura, amplio y equilibrado.



Maridaje

Carnes rojas, carnes de caza, parrilladas y quesos.



Temperatura de servicio

16 - 18 °C



**%** Alcohol 14 % Vol.

# HUAPE GRAND RESERVE

ENTRE CORDILLERAS · **BARRIQUE LIMITED EDITION**

2019

## CABERNET SAUVIGNON

The grapes come from the Quinchamalí sector, a town located 34 kilometers south west of Chillán, in the Ñuble Region. Thanks to its location in the intermediate depression and the gentle hills, they allow the heat that is concentrated inside this sub-valley to achieve proper ripening of the grapes. The vineyard is trellised and organic farming is practiced. All these attributes come together to result in a quality wine that differs in its essence as something unique, memorable and limited production.



**D.O VALLE DEL ITATA**



**Soil**

Granite rich in quartz.



**Climate**

Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.



**Harvest**

The grapes were harvested and selected by hand on March 28, 2017.



**Fermentation**

The fermentation was carried out in an open press, pressing by hand to extract color, aromas and flavors.



**Aging**

Wine was aged for 18 - 24 months in second-use American and French oak barrels.



**Tasting Notes**

It has an intense bright ruby red color. Red fruits stand out, where cherry, strawberry and dried plum abound, with notes of vanilla, thanks to its aging in barrels. On the palate it is fruity, with soft but present tannins, giving this wine an elegant, broad and balanced structure.



**Pairing**

Red meats, game meats, grilled meats and cheeses.



**Serving Temperature**

16 - 18 °C