

## 3 Monos - Cabernet Sauvignon 2015

3 Monos Cabernet Sauvignon 2015 es un vino obtenido de los viñedos en espaldera tradicional del sector más precordillerano del Valle del Maipo, en la sub región Maipo Andes una de las zonas más tradicionales y óptimas para el Cabernet Sauvignon en Chile, con un toque de Petit Verdot.

Lo que buscamos es representar bien las características jugosas del Cabernet Sauvignon y trabajarlo para que sea un vino armónico y agradable de tomar.

### Vendimia

Realizamos una vendimia manual en cajas de 15 Kg y encubado en depósitos de 4.000 kg.

Se hizo una maceración en frío por 6 días y luego la fermentación fue con levaduras autóctonas a temperatura controlada durante 8 días, luego 20 días más de maceración postfermentativa. Descubamos a barricas francesas usadas, con un 5% de barricas nuevas en formato de 500l.

La fermentación maloláctica fue en barricas y se hizo una crianza total de 14 meses, finalmente se embotello sin tratamientos de clarificación y una suave filtración.

### Nota de Cata

96% Cabernet Sauvignon / 4% Petit Verdot. Vino intenso, jugoso, aromático y armónico, tiene una interesante combinación del Valle del Maipo Alto, con untuosidad y estructura más frescor y fruta.

### **Datos técnicos**

Ph: 3,51	%Alc: 14,0%
AT: 5,36 g/L	AV: 0,6 g/L
MR: 2,34 g/L	SO2L: 28 ppm

