



CAVEN CLASIC Reserva Cabernet S.

Cepas	Cabernet S. 100 %
D.O.	Valle De Colchagua, Chile.
Zona	Marchigue
Orientación	Nor-Oeste 350º
Plantación	5600 pl. Cabernet S.
Edad viña	20 años
Aº	14,5 % v/v
Color	Rojo intenso, notas rubí
Aroma	Frutoso
Boca	Cuerpo medio, buena estructura, acides equilibrada
Cosecha disponible	2018, 2019
Botella	Seducción, Cónica Baja, picada 40

Vinificación	Cosecha Abril, a mano, en la mañana, en cajas de 10 kg. Despalillado, y la uva se coloca encuba de acero inox.
--------------	--

Se fermenta con levaduras comerciales, a bajas temperaturas.
Fermentación por 11 días y maceración por 13 días.
Guarda 12 meses en 50% barrica y 50% acero.

Viñedo	Conducción en espaldera, con riego por goteo. Se poda en 3 cargadores con 7 yemas cada uno, Con producciones de 10.000 kg/hà. La sanidad en la zona es muy buena, básicamente solo se aplica azufre para prevenir Oídio. Manejo orgánico sin certificación
--------	--

Clima	Una precipitación de 250 mm, siguiendo con la tendencia de bajas precipitaciones . Las temperaturas de día en el rango de 32ºC y en la noche 15ºC, con una oscilación térmica de 17ºC, esto permite buena madures y color.
-------	--

Bodega Caven, es una bodega Garaje con bajos volumen de producción, los trabajos se realizan en su mayoría en forma manual.

La elaboración es realizada por la familia Caroca López.

www.cavenwines.cl

