



CAVEN UNO Gran Reserva

Cepas	Ensamblaje Syrah 75% y Cabernet S.
25%	
D.O.	Valle De Colchagua, Chile.
Zona	Marchigue
Orientación	Nor-Oeste 350º
Plantación	5600 pl. Syrah y 4200 pl. Cabernet S.
Edad viña	17 años
Aº	14,5 % v/v
Color	Rojo oscuro, intenso y notas violetas
Aroma	Ciruela, mezclada con fruta roja, con cuero del Syrah
Boca	Cuerpo intenso, buena estructura, acides marcada, frutal.
Cosecha disponibles	2018 y 2016
Botella	Borgoña picada 28
Vinificación	Cosecha el 20 de Abril, a mano, en la mañana, en cajas de 10 kg. Despalillado, y la uva se coloca en cuba de acero inox. de 2000 lt. Se fermenta con levaduras comerciales, a bajas temperaturas. Fermentación por 11 días y maceración por 13 días. Guarda 24 meses en barricas de segundo uso, en botella 6 meses.
Viñedo	Conducción en espaldera, con riego por goteo. Se poda en 3 cargadores con 7 yemas cada uno, en Cabernet y en 6 pitones de una yema en Syrah. Con producciones de 9000 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 300 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