

KOYLE RESERVA
CABERNET SAUVIGNON 2008
CHILE

Notas de Cata	Intenso color rojo rubí con un aroma de guindas negras maduras, hierbas secas, tabaco y sabores a café. Mucha frescura, el paladar con frutas rojas con taninos largos y finos que ofrecen notas de bienvenida elegantes y un final equilibrado.
Denominación de Origen	Valle de Colchagua
Guarda	60% del vino en roble francés por 12 meses.
Filtración	Suave filtración para retener sedimentos.
Rendimientos del Viñedo	9 toneladas por hectárea.
Varietades de uva	Cabernet Sauvignon 86%, Carmenere 14%.
Recomendaciones de guarda	Hasta 5 años.
Temperatura de servicio	Entre 16° y 18°C.
Decantación	Se recomienda decantar antes de beber.

Análisis Básico

Alcohol	14
pH	3,6
Acidez Total (H2 SO4)	3,34 g/lit.
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,52 g/lit.
Azúcar residual	2,5 g/lit.
SO2 Libre	0,025 g/lit.

