

**KOYLE ROYALE**  
**CABERNET SAUVIGNON 2008**  
**CHILE**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Notas de Cata             | De color rubí oscuro, con una mezcla de grosella negra, mora, y hierba seca, junto a capas de te negro y pimienta negra. Con taninos sedosos y notas a tabaco y con un final denso que es largo, sólido y que envejecerá amablemente. |
| Denominación de Origen    | Valle de Colchagua.   |
| Guarda                    | 100% en barricas de roble francés por 18 meses.   |
| Filtración                | No se filtra  |
| Rendimientos del Viñedo   | 6 toneladas por hectárea, equivalente a 800 grs a 1 kilo por planta.  |
| Variedades de uva         | Cabernet Sauvignon 85%, Malbec 13%, Carmenere 2%  |
| Recomendaciones de guarda | Hasta 10 años   |
| Temperatura de servicio   | Entre 16° y 17°C.   |
| Decantación               | Recomendamos decantar 30 minutos antes de beber.  |

**Análisis Básico**

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Alcohol                 | 14,5 |
| pH                      |      |
| Acidez Total (H2 SO4)   |      |
| Acidez Volátil (C2H4O2) |      |
| Azúcar residual         |      |
| SO2 Libre               |      |

