TRABUN SESSIONS

Cabernet Sauvignon 2017

VITICULTURA

- VARIEDAD : 100% Cabernet Sauvignon
- AÑO : 2017
- COSECHA : Abril 26, 2017
- METODO : Manual
- TRANSPORTE : Bins 400 kg
- ORIGEN : Requinoa
- VALLE : Cachapoal
- RENDIMIENTO : 10 tons/ha
- HECTAREAS : 2.0 has
- CONDUCCION : Espaldera
- PODA : Cordon
- RIEGO : Gotero
- TIPO DE SUELO : Aluvial, franco, delgado

VINIFICACION

- SELECCION : No
- MOLEDORA : Si
- MACERACION FRIO : 2 dias
- LEVADURA : Fermol Grand Rouge
- Tº FERMENTACION : 24-26 ºC
- FERMENTACION ALC : 8 dias
- TOTAL MACERACION : 15 dias

ENVEJECIMIENTO

- MEZCLA EN BARRICA : 50%
- MARCA : Taransaud
- TIEMPO EN BARRICA : 8 meses
- TIPO DE BARRICA : Francesa (segundo uso)

EMBOTELLACION

- ESTABILIZACION : Si (natural)
- CLARIFICACION : No
- FILTRACION : Si
- FECHA EMB. : Feb 2019
- CORCHO : ACI, Primera Natural top 45/24
- PRODUCCION TOTAL : 11.054 botellas

ANALISIS

- ALCOHOL : 13%
- PH : 3.57
- ACIDEZ TOTAL : 5.12 gr/l (tartarico)
- AZUCAR : 3.44 gr/l (residual)

IMAGEN REFERENCIAL