

Cabre

BY GILLMORE



VARIEDAD/VARIETY
Cabernet Sauvignon / Merlot /
Cabernet Franc



COSECHA
2011



AROMA

Un vino profundo y complejo,
con notas de tabaco cassis que
se combinan con elegante fruta
negra.



COLOR / COLOR

Rojo granate profundo /
deep red granate.



BOCA / TASTE

una boca delicada y viva por su
fresca acidez



ALCOHOL
14,5°



MARIDAJE / PAIRING FOOD

Carnes rojas, carnes de
caza / Red meat and
Veal.



TEMPERATURA DE SERVICIO
SERVING TEMPERATURE
16-18°C



FERMENTACION / FERMENTATION VATS
Acero / Stain Steel



GUARDA / AGING
Barricas 24 meses / Oak 24 months



EXPOSICION / EXPOSURE
Sud - este / South East



UBICACIÓN / LOCATION
San Javier Loncomilla



TERRENO / LOCATION
Suelos sedimentarios, de origen
granito, en posiciones de terraza
aluvio - coluvial, suelos profundos /
Terraces made up of Alluvial clay
soils and deep colluvial rocks.



ALTITUD / ALTITUDE
91



TAPA / CLOSURE
Corcho Natural / Natural Cork



COSECHA / HARVESTING
Manual / Manually



ENÓLOGOS
Andres Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN
2.500 botellas



VINOS QUE NACEN DE VIEJAS PARRAS DEL MAULE PROFUNDO, REGADAS SOLO CON LA LLUVIA DEL INVIERNO.
LAS RESTRICCIONES DEL VIÑEDO DEFINEN SU EXPRESIVA NARIZ, SON VINOS QUE TRANSPORTAN EN SU ALMA EL ESPÍRITU DE NUESTRO TERRITORIO.

WINES THAT ARE BORN FROM OLD VINES IN MAULE, IRRIGATED ONLY BY RAIN.
VINEYARD RESTRICTIONS DEFINE THEIR EXPRESSIVE NOSE; OUR WINES CARRY IN THEIR SOUL THE SPIRIT OF OUR TERROIR.