FICHA TÉCNICA
LUMA GRAN RESERVA
CABERNET SAUVIGNON

LUMA CHEQUÉN

LUMA CHEQUÉN

Luma ofrece vinos artesanales seleccionados de los mejores lotes de los extensos viñedos de InVina, fermentados en pequeños tanques y luego envejecidos en barrica durante 12 meses.

TERROIR

Suelos: Suelos aluviales, rocosos y arenosos, medianamente profundos. Suelos desarrollados, fertilidad media.
Clima: Clima mediterráneo cálido y seco.

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

Variedad: Cabernet Sauvignon
Denominación : Valle del Maule, Chile.
Composición : 100% Cabernet Sauvignon.
Potencial de Guarda : 10 años en botella, se consume mejor en 2 a 3 años.

VINIFICACIÓN

Cosecha : Las uvas fueron cosechadas manualmente en cestas de 10 kg, seleccionando los mejores racimos para utilizar uvas de máxima calidad. Luego fueron transportados a bodega en bins de 400kg.
En bodega, las uvas se maceraron en frío durante 5 días, luego fermentaron en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura entre 27° y 29° C, durante 10 días. Las uvas de este vino provienen de El Peral, donde la temporada de cultivo es larga, seca y cálida. El vino fermenta en pequeños depósitos de acero, luego realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble durante 12 meses y se embotella con mínima filtración

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este gran vino de moras y sabores de mermelada de frutas con toques de cassis, chocolate y tabaco.
Ideal para carnes rojas, espaguetis y chuletas de cerdo. Se recomienda beber entre una temperatura de 16° - 18° C.