



# LONGAVÍ

DE LOS ANDES · CHILE



Cabernet Sauvignon

2016

Hecho con uvas de una parcela premium seleccionada en el Valle del Maule. Una verdadera expresión del terroir de clima frío con una riqueza e intensidad asombrosa. De color rojo profundo e intenso, con fruta negra y arándanos. Gran estructura con taninos maduros y buena acidez, que traen frescura y un final largo.

## ----- VIÑEDOS & VINIFICACIÓN -----

Origen:	Fundo Mingre, Valle del Maule.
Tipo de Suelo:	Base granítico con pequeño porcentaje de arcilla.
Poda:	Sistema espaldera.
Densidad:	4.000 vides/ha.
Irrigación:	Secano.
Rendimiento/ha.:	8 ton/ha
Fecha de cosecha:	24 marzo 2016.
Grado brix al cosechar:	Cosechado a mano en la mañana, a 23.5° B.
Vinificación:	Maceración en frío por 4 días a 8°C. Remontajes con oxigenación durante fermentación. 10 días de maceración con contacto con las lías.
Fermentación:	Con levaduras seleccionadas.
Crianza:	12 meses en roble francés usado.
Tiempo de Guarda:	1-3 años después de su lanzamiento.

## ----- ANÁLISIS -----

Alcohol:	13,6 % vol	AT:	6,11 g/ℓ
AR:	2,67 g/ℓ	pH:	3.3

This wine is a collaboration between two winemakers – Julio Bouchon of Chile and David Nieuwoudt of South Africa. Longaví, meaning 'snake's head', draws on the spirit and legends of two continents. The vine wreath depicted in the logo, denotes the ouroboros, an ancient African symbol representing nature's eternal cycle of renewal. The condor soaring high above the Andes represents freedom and the search for perfection. This sacred bird is believed to be man's messenger to the gods. Longaví wines will certainly please both man and the gods!

[www.longaviwines.com](http://www.longaviwines.com)