



---

---

# MONARCA *Reserva*

---

**Variedad**

Cabernet Sauvignon

**Cosecha**

Ultima semana de Abril.

**Origen**

Valle del Cachapoal – Rapel  
Viñedo Las Rosas

**Clima**

Mediterráneo templado, estaciones marcadas, gran amplitud térmica entre el día y la noche durante la época de maduración.

**Suelos**

Aluviales, franco arenosos, de baja fertilidad, algunas áreas pedregosas.

**Vinificación**

Se macera en frío antes de fermentar durante 5 días a 7 °C en estanques de acero inoxidable, luego se sube la temperatura para fermentar a 27 - 30 °C realizando suaves remontajes para la extracción del color y los aromas. Se realiza una maceración extendida de 25 días aprox.

**Guarda**

Guarda de 12 meses en barricas de roble Francés.

**Color**

Rojo rubí intenso, de gran intensidad, tono joven

**Nariz**

Compleja nariz, rica en fruta roja, frutilla y frambuesa, gran tipicidad, notas de cassis acompañadas de vainilla y tostado.

**Boca**

Concentrado, textura sedosa, de gran cuerpo, persistente.

**Sugerencias de servicio**

Servir a 18 ° C, para disfrutar sus caracteres frutales abrir en los primeros 4 años, puede incluso guardarse hasta 8 años.

---

---