



---

---

# MONARCA *Varietal*

---

---

## **Variiedad**

Cabernet Sauvignon

---

## **Cosecha**

Segunda y tercera semana de abril.

---

## **Origen**

Valle del Cachapoal, Rapel  
Viñedos Las Delicias, Loreto y 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

---

## **Vinificación**

Se macera en frío antes de fermentar durante 5 días a 7 °C, luego se sube la temperatura para fermentar a 23 - 25 °C realizando suaves remontajes para la extracción del color y los aromas. Se separa de las pieles a los 15 días.

---

## **Guarda**

Guarda corta de 6 meses en estanques de acero inoxidable.

---

## **Color**

Rojo rubí intenso, de gran intensidad, tono joven

---

## **Nariz**

Expresiva nariz, rica en fruta roja, frutilla y frambuesa, gran tipicidad, algunas notas de cassis.

---

## **Boca**

Rica textura, suave, de cuerpo medio, fácil de beber.

---

## **Sugerencias de servicio**

Servir a 18 °C, para disfrutar sus caracteres frutales abrir en los primeros 2 años.

---

---