



PARCELA # 7

Tipo	Vino tinto, Premium
Cepaje	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot
Clasificación	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
Producción	Promedio 75.000 botellas de 750 cc.
Altitud	500 metros arriba del nivel del mar
Sistema de conducción	Doble Cordón Apitonado.
Densidad	4.525 por hectárea
Vendimia	3ª semana de marzo a 2ª de abril
Vinificación	Posterior a la molienda, sigue una maceración en frío. Luego viene la fermentación y una maceración post-fermentativa.
Fermentación	En cubas de acero inoxidable de 150 hl
Crianza	18 meses en barricas de 225L (70% francesas y 30% americanas - 30% nuevas)
Afinamiento	12 meses en botella
Grado alcohólico	14.5 %
Temperatura de servicio	17-18°C
Conservación	Hasta diez años.
Mejor puntuación	95 puntos Susie & Peter - Chile Wines of the Year 94 puntos M. Copello 4,2 puntos Vivino

Viña von Siebenthal SA.
 O "Higgins S/N, 2210000 Panquehue, CHILE
www.vonsiebenthalwines.com