



CARABANTES

Tipo	Vino tinto, Premium
Cepaje	Syrah 85% Cabernet Sauvignon 15%
Clasificación	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
Producción	Promedio 19.000 botellas de 750 cc.
Altitud	550 metros arriba del nivel del mar
Sistema de conducción	Doble Cordon Apitonado
Densidad	5.208 por hectárea
Vendimia	4ª semana de marzo a 2ª semana 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 100 hl
Crianza	14 meses en barricas de 225L (50% francesas y 50% americanas - 30% nuevas)
Afinamiento	12 meses en botella
Grado alcohólico	14.5 - 15.5%
Temperatura de servicio	17 - 18°C
Conservación	De nueve a doce años
Mejor Puntuación	94 puntos M. Copello 93 puntos J. Suckling 4,4 puntos Vivino

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