



VIÑA ÚNICA — CABERNET SAUVIGNON

Viña Única fue el primer vino que elaboramos y sigue estando muy cerca de nuestros corazones. Cada año nos esforzamos por reflejar nuestro terroir en armonía con la creatividad de nuestro enólogo.

El Cabernet Sauvignon de Viña Única es un vino tinto intenso y potente con descriptores jugosos de fruta, taninos con textura de tiza y un uso elegante del roble. Muy aromático, se caracteriza por los frutos del bosque, las violetas y notas de orégano seco. En el paladar es jugoso y con una fruta fresca, además de un trasfondo de chocolate. Los taninos son texturados, el equilibrio es excelente y su acidez vibrante.

COSECHA 2022

La temporada 2022 fue larga, seca y de una calidad sobresaliente. Las temperaturas promedio fueron más frescas de lo habitual, sin embargo los rendimientos fueron abundantes y las uvas acumularon una madurez ideal en un largo ciclo. La lluvia fue limitada pero el agua glacial abundante y chaparrones esporádicos llegaron justo a tiempo para ayudar en el equilibrio de la planta. Luego de un otoño fresco, las condiciones ideales de febrero y marzo permitieron la producción de vinos de altísima calidad.

COSECHA ACTUAL:
2022

ALTITUD:
1,250mts / 4,150ft

BLOQUES:
Finca Ambrosia
4, 6

RENDIMIENTOS:
8.000 kg/ha
3.2 ton/acre

SUELOS:
Arenoso proveniente de la erosión del viento y piedras de granito de lecho de río con carbonato de calcio.

FERMENTACIÓN:
Piletas de concreto

CRIANZA:
15 meses en barricas nuevas y usadas de roble francés y 9 meses en botella

Alcohol: 14.4

PH 3.56

Acidez total: 6

Azúcar 2.4

Visita nuestra página: [FINCAAMBROSIA.COM](https://fincaambrosia.com)