

# Don Juan



## DON JUAN

Composición Varietal: 70 % Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Carmenere y 10% Petit Verdot  
Denominación de Origen: Valle de Curicó

### VINIFICACION

Maceración: 4 hrs a 9°C en frío en prensa neumática  
Tiempo de Fermentación: 9 días  
Temperatura: 26° C  
Fermentación Maloláctica: 4 meses  
Proceso de envejecimiento: Envejecido en barrica de primer, segundo y tercer uso por 12 meses  
Rendimiento: 8.000 Kg/há

### ANALISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5% vol.  
Azúcar residual: (H2SO4) 2,11 g/L  
Ph: 3,55

### NOTAS DE CATA

- 👁 Color: Rojo intenso y muy profundo
- 👃 Nariz: Frutos rojos maduros, con notas de madera muy elegantes, notas herbales.
- 👅 Boca: Ataque vertical y amplio. Vino profundo de boca media alta y Retrogusto prolongado y complejo.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con carnes rojas como cordero, vacuno y de caza como jabalí, liebre, conejo y ciervo.  
Servir entre 13-15°C

### GUARDA

Potencial de envejecimiento hasta 20 años en lugar fresco, oscuro y húmedo.  
T° no menos de 12 °C y no más de 14°C.  
NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE TEMPERATURA O LUZ.



VIÑA  
MARITA

@vina.marita.teno / ventas@vinamarita.cl