

MAD BIRD

BY CORBEAU WINES

CABERNET SAUVIGNON

*Único, distintivo y diferente.
Un clásico en la familia del Cuervo.
Unique, distinctive and different.
A classic in the Raven family.*

Composición | Composition
100% Cabernet Sauvignon
100% Cabernet Sauvignon

Viñedos | Vineyards
Los Álamos, Maipú

Cosecha | Harvest
Fines de marzo, manual.
Late March, manual.

Elaboración | Elaboration
Maceración: Termomaceración a 55°. *Fermentación:* Temperatura controlada de 25/27°C con levaduras seleccionadas en vasijas de concreto. Fermentación maloláctica natural 100%. *Conservación:* 3 meses en vasijas de concreto, 3 meses en barricas de roble americano y 6 meses en botella.

Maceration: Thermomaceration at 55°C. *Fermentation:* At 25/27°C (77-80.6°F), with selected yeasts, in concrete tanks. Malolactic fermentation: 100% natural. *Aging:* 3 months in concrete tanks, 3 months in American oak barrels, 6 months in bottle.

Nota de cata | Tasting notes
Color rojo rubí de muy buena intensidad. En nariz es un vino muy expresivo, con notas frutales, frutos rojos y pimienta. La madera le aporta aún mas complejidad. En boca se presenta con una entrada dulce, con taninos redondos y suaves. Muy buena estructura y equilibrio. El final de boca es persistente y agradable.

Dark violet red color, very intense, attractive and thick. Very fruity, with scents of red berries, raspberries and spices. Elegant flavored, pleasant and gentle. Soft velvety tannins, well balanced. Agreeable and prolonged finish.

