



ACONCAGUA ALTO
Cabernet Sauvignon
2013

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para nuestro Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon vienen principalmente de los viñedos Max I, II y V en el valle de Aconcagua. En Max I y II los suelos son de origen coluvial y tienen una textura limo-arcillosa, con un 70% de contenido de piedras. Los suelos de Max V, en tanto, son de origen aluvial, con una textura de limo a limo-arcillosa y un 50% de piedras. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de estos suelos limitan el vigor de las plantas y fuerzan a que las parras se concentren en la producción de la fruta. Con un adecuado control de los rendimientos, las uvas desarrollan una tremenda concentración de aromas y sabores. El equilibrio que han alcanzado las parras con los años permite que las uvas logren una calidad óptima de una manera cada vez más armoniosa.

NOTAS DE VENDIMIA

Esta fue una estupenda temporada de crecimiento, caracterizada por sus condiciones frescas, particularmente en las áreas nortinas y costeras de Chile. La primavera estuvo marcada por temperaturas frías y lluvias que se concentraron en el mes de octubre. Estas revitalizaron los suelos y aportaron suficiente agua para que las plantas crecieran tempranamente bien. Elegancia y equilibrio son los descriptores claves de esta temporada, con taninos de grano fino, notables colores y largos finales. Los cabernet sauvignons muestran una fruta intensa con un equilibrio perfecto entre frescor y estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente inspeccionadas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación alcohólica. Esta se llevó a cabo entre 24 y 28°C con tres remontajes diarios. El vino permaneció sobre las pieles a fin de obtener una óptima extracción de taninos y color, completando un tiempo de maceración de 7 a 39 días dependiendo del desarrollo de los lotes individuales. La mezcla final tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 10% eran nuevas.

NOTAS DE CATA

El vino muestra aromas intensos y frescos de frutos rojo y negro acompañados por notas levemente especiadas de pimienta negra y eneldo. En el paladar ofrece buen cuerpo y estructura, con una sensación jugosa que proviene del frescor de su acidez. Intensos y finos sabores frutales, además de taninos elegantes, no solo hacen de éste un vino muy agradable de beber, sino también uno fácil de armonizar con diferentes comidas.

TECHNICAL INFORMATION

COMPOSICIÓN: 85% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

ALCOHOL: 14%

PH: 3.45

AZÚCAR RESIDUAL: 3.2 g/L

GUARDA: 12 meses en barricas de roble francés, 10% de las cuales eran nuevas

ACIDEZ TOTAL: 6,11 g/L (en ácido tartárico)



ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870