



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