



ACONCAGUA ALTO
Cabernet Sauvignon
2017



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para el Cabernet Sauvignon Aconcagua Alto se seleccionan principalmente de nuestros viñedos Max, ubicados en el interior del Valle de Aconcagua. Allí, los suelos del viñedo tienen una textura predominantemente limosa y son de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, produciendo cargas de fruta equilibradas, con bayas y racimos pequeños.

NOTAS DE VENDIMIA

Como resultado de temperaturas más altas y de suelos más secos, la brotación se produjo con anticipación en esta temporada. A medida que la primavera y el verano se fueron desplegando, experimentamos condiciones secas, además de temperaturas constantemente cálidas, sobre todo durante noviembre y enero. Marzo trajo un alivio a las temperaturas habitualmente cálidas del verano, lo que permitió que las uvas continuaran un gentil proceso de madurez, conservando su acidez y frescor.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana e inspeccionadas en una doble mesa de selección. Luego fueron molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración osciló entre 8 y 28 días. El vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas de roble francés, 35% de las cuales eran nuevas.

NOTAS DE CATA

De hermoso y brillante color rojo rubí medianamente intenso, este vino despliega en nariz aromas de frutos rojos y negros maduros, enmarcados por notas de clavo de olor y un suave toque de café. En el paladar ofrece una dominante nota a cassis junto a cerezas y arándanos frescos, además de un matiz que recuerda a tarta de cerezas. De estructura media, este cabernet tiene taninos de grano fino que le dan un buen soporte y un final de gran persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,56

ACIDEZ TOTAL: 5,98 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,47 g/L

GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés, un 35% de ellas nuevas