



ACONCAGUA ALTO

Cabernet Sauvignon
2018



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para el Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon 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

La temporada comenzó con considerables reservas de agua debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre. La floración alcanzó su punto máximo en noviembre con normalidad. Febrero y marzo anotaron temperaturas promedio, mientras que abril fue ligeramente más cálido. Todas estas condiciones climáticas idílicas permitieron que la temporada concluyera con temperaturas moderadas, lo que confiere una maduración y cosecha muy equilibradas, así como unas condiciones sanitarias ideales, permitiendo obtener complejidad aromática y de sabor en las uvas.

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% nuevas.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon 2018 tiene un hermoso y brillante color rojo rubí con toques violetas medianamente intenso, este vino despliega en nariz aromas de frutos rojos y negros, enmarcados por notas de clavo de olor y repostería. En el paladar ofrece una dominante nota a frutas rojas, junto a arándanos, con una suave nota que recuerda a tarta de arándanos. De estructura media, este Cabernet Sauvignon tiene taninos de grano fino que le dan un buen soporte y un final de gran persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,53

ACIDEZ TOTAL: 5,85 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,36 g/L

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