



## ACONCAGUA ALTO

*Cabernet Sauvignon*  
*2019*



### 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 vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

### 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 tanques 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 2019 tiene un hermoso color rojo cereza con toques rubí, este vino despliega en nariz aromas a chocolate, cedro, menta, cerezas negras maduras, acompañados de clavo de olor, y suaves tonos balsámicos que recuerdan a tabaco. En boca muestra notas a chocolate amargo, frutas rojas y negras, complementadas por toques a nuez moscada, romero, menta y regaliz. Es un vino fresco y jugoso con taninos de grano fino que dan una sensación tizosa, presenta un final largo con complejidad y lleno de sutilezas.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,54

ACIDEZ TOTAL: 5,69 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,52 g/L

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