

Aconcagua Cuvée

Cabernet Sauvignon 2021

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para elaborar Aconcagua Cuvée provienen principalmente de nuestros viñedos MAX en el Valle de Aconcagua. Ubicado en el interior del valle, los suelos del viñedo tienen predominantemente una textura franca a franco arcillosa y son principalmente de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los distintos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, lo que produce una carga equilibrada de frutas, con racimos y bayas pequeñas.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2021 se inició con un invierno de precipitaciones normales y una primavera cálida; sin embargo, esta condición cambió radicalmente durante el verano, el cual presentó temperaturas muy por debajo de la media histórica y numerosos días nublados. La mayor sorpresa se produjo a fines de enero, con abundantes precipitaciones que encendieron las alarmas del Valle Central al Sur. En Aconcagua Interior, en cambio, gracias a su ubicación 85 km al norte del Valle Central, las precipitaciones fueron de solo 21 mm, las cuales no tuvieron impacto en la sanidad de la fruta.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano en la mañana, luego inspeccionadas en una mesa de doble selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. El tiempo total de maceración fue de 15 a 25 días. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 a 14 meses en barricas de roble francés, 16% nuevas.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Cuvée Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2021 presenta un profundo color rojo rubí con destellos violeta. En nariz es complejo, muestra fruta roja y negra como cerezas y moras, acompañadas por leves notas especiadas que recuerdan a regaliz, enmarcadas por notas aportadas por su paso en barrica que recuerda a nuez moscada, más algo de vainilla y chocolate. En boca despliega sabores a vainilla, clavo de olor, cerezas y ciruelas, acompañadas por suaves notas herbales que recuerdan a menta piperita. Es un vino con profundidad, frescura y taninos muy elegantes y de gran recorrido.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13.5%

PH:

3.58

ACIDEZ TOTAL:

5,47 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

3,14 g/L

GUARDA:

12 a 14 meses en barricas de roble francés 25% nuevas.

