



ESTATE *Series*
CABERNET SAUVIGNON
2014



VIÑEDOS

D.O.: Valles del Maipo y del Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Series Cabernet Sauvignon fueron seleccionadas de viñedos propios en los valles del Maipo y del Aconcagua. El Valle del Maipo es conocido por las frescas brisas matinales que soplan desde las montañas y por las moderadas temperaturas diurnas que permiten que las uvas alcancen una perfecta madurez preservando su acidez y frescor. El Valle del Aconcagua, por su parte, es bien conocido por su clima mediterráneo, con días de verano moderadamente cálidos y frescas brisas vespertinas, lo que produce una oscilación térmica diaria de alrededor de 20°C durante las semanas previas a la cosecha.

NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha 2014 produjo fruta de gran calidad debido a los bajos rendimientos y a la condición seca de crecimiento que se vivió en los meses de primavera y verano. Las grandes amplitudes térmicas entre el día y la noche permitieron que la madurez de las uvas se retrasara, lo que hizo posible que ellas conservaran sus vívidos colores, frescor, aromas y una elegante acidez.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mediados de abril y transportadas a la bodega, donde fueron molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. Las uvas tuvieron una maceración de 12 a 25 días, dependiendo de cada lote. Un tercio de la mezcla final tuvo una guarda de ocho meses en barricas de roble a fin de obtener taninos más redondos y una buena textura en el paladar.

NOTAS DE CATA

De un profundo y atractivo color rojo rubí, este vino muestra aromas de frutos frescos, como cerezas y frutillas, que se complementan con sabores de pimienta negra y cassis, además de pizcas de especias. Sus taninos firmes le proporcionan un final largo y placentero.

MARIDAJE

Disfrute este vino especialmente con carne de vacuno, cordero y pollo, además de postres de chocolate.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3.54

AZÚCAR RESIDUAL: 2,68 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,05 g/l (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870