



ESTATE *Series*
CABERNET SAUVIGNON
2017



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Maipo y Valle de Aconcagua

Las uvas con las que se elabora Estate Series Cabernet Sauvignon fueron seleccionadas de nuestros viñedos 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, siendo también de clima mediterráneo, muestra 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 que permiten un desarrollo de colores intensos y sabores maduros.

NOTAS DE ENOLOGÍA

Las uvas fueron cosechadas entre fines de Marzo y principios de Abril, para luego ser 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. La mezcla final tuvo una guarda de siete meses en barricas de roble a fin de obtener taninos más redondos y una buena textura en el paladar.

NOTAS DE CATA

Este vino despliega un intenso rojo rubí con destellos violeta. En nariz se perciben aromas de frutos rojos y negros con algunos tonos balsámicos, los cuales se complementan con notas a vainilla, clavo de olor, cerezas y ciruelas. Una boca suave, taninos de grano fino, y una acidez que lo refresca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,61

AZÚCAR RESIDUAL: 2,53 g/L

ACIDEZ TOTAL: 5,75 g/L (in tartaric acid)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870