

ESTATE

Cabernet Sauvignon 2018

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua y Valle de Maipo.

Las uvas para nuestro Estate Cabernet Sauvignon provienen de viñedos seleccionados que se cultivan en los valles del Maipo y de Aconcagua. Los viñedos del Valle de Aconcagua se ubican cerca de la costa del Océano Pacífico, sobre suaves colinas que alcanzan una altitud de 100 a 300 metros sobre el nivel del mar. Con un clima mediterráneo, el valle presenta días de verano moderadamente cálidos, con frescas brisas vespertinas, lo que permite el desarrollo de colores intensos y sabores maduros. El Valle del Maipo, que también presenta un clima mediterráneo, es reconocido por las frescas brisas matinales que soplan desde la Cordillera de Los Andes, así como por sus moderadas temperaturas diurnas que permiten que las uvas alcancen una perfecta madurez, preservando su acidez y frescor.

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 para este vino se cosecharon a mano temprano en la mañana y posteriormente se llevaron a la bodega, donde fueron despalilladas, molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable. Dependiendo del desarrollo individual de cada lote, la maceración post-fermentativa duró entre 10 y 25 días. Un 75% del vino tuvo una guarda en barricas de roble de 6 meses para lograr taninos redondos.

NOTAS DE CATA

Este vino despliega un intenso color rojo rubí con destellos violetas. En la nariz muestra aromas de frutos rojos y negros con tonos balsámicos, complementados con notas de vainilla, chocolate, cerezas y ciruelas. Suave en el paladar, tiene taninos de grano fino y una acidez refrescante.

MARIDAJE

Disfrútelo con carnes rojas, carnes a la parrilla y guisos

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,61

ACIDEZ TOTAL:

5,39 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2,42 g/L

