

Estate

Cabernet Sauvignon 2022

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle del Maipo

Las uvas para este Cabernet Sauvignon provienen del Valle del Maipo, con viñedos plantados en terrazas de suelos aluviales que permiten un buen balance de crecimiento vegetativo y productivo, de vigor medio. Dada la altitud y cercanía a la Cordillera de los Andes, el periodo estival presenta temperaturas moderadas que permiten un buen desarrollo de aromas y sabores.

NOTAS DE VENDIMIA

Una temporada levemente cálida, de alta acidez e intensidad de color, que entregó vinos concentrados y de taninos maduros, con una acidez que aporta frescor y elegancia. Una temporada considerada dentro de las cinco más secas de los últimos 100 años, con solo 64 mm de agua caída, siendo el promedio histórico de 128 mm. A pesar de las bajas precipitaciones, en general los rendimientos se mantuvieron estables. La suma de las condiciones de esta temporada entregó vinos tintos concentrados, de intenso color y taninos maduros, con una acidez que aporta frescor y elegancia.

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, un 15% del vino tuvo una guarda de 6 meses en barricas de roble francés y americana.

NOTAS DE CATA

Estate Reserva Cabernet Sauvignon 2022 muestra un color rojo rubí con bordes violeta. En nariz presenta notas especiadas, acompañadas de ciruelas, cerezas y algo de especia dulce como canela y nuez moscada. En boca presenta notas a tarta de cerezas, acompañada de frambuesa y algo de regaliz. Un vino fresco, de buena acidez, con taninos redondos y amables.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,59

ACIDEZ TOTAL:

4,49 (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2,79

GUARDA:

6 meses en barricas de roble francés y americano.

