

Finis Terrae

Finis Terrae - Cabernet Sauvignon, Merlot

Datos técnicos

- Composición Varietal: Cabernet Sauvignon, Merlot
- Denominación: 100% Valle del Maipo
- Alcohol: 14%
- Acidez total: 5.27 gr/L
- Azúcar Residual: 4.19 g/L
- pH: 3.47

Armonías

Es la perfecta compañía para carnes de caza, tal como jabalí con chalotas e hinojo, filete de res con hongos, carpaccio de wayú, selección de quesos franceses. Es un vino para disfrutar a temperatura 18 ° a 20° C.

Notas del Enólogo

La temporada 2010-2011 fue muy buena. Si bien hubo bajo rendimiento de la uva, obtuvimos un fruto muy sano y con buena maduración gracias a las condiciones climáticas. En el invierno hubo buenas precipitaciones; una primavera con temperaturas bajas y un verano seco, dieron como resultado una excelente madurez. Comenzamos la cosecha de las variedades tintas a finales de marzo. En general los vinos son correctos en su fruta, armoniosos y estructurados, de taninos presentes y suaves.

Vinificación

Luego de una minuciosa cosecha a mano en pequeñas cajas de 10 kilos, se realizó una selección de racimos y luego una selección de bayas para asegurarnos que sólo granos de uva entraran a la cuba. Se maceró en frío a 7°C (45°F) por una semana y posteriormente se inoculó con levaduras. La fermentación se realizó a una temperatura controlada entre 26°C y 27°C, lo que tardó alrededor de 10 días. La maceración post fermentativa duró cerca de 2 semanas y luego el vino fue trasegado a barricas nuevas donde maduró durante 18 meses.

Notas de Cata

De color rojo cereza con ribetes carmín, nuestro Finis Terrae tiene una compleja expresión aromática, en la que se entremezclan frutas y especias al principio, evocando, luego, fruta madura y madera. En boca se acentúan las especias, acompañadas de elegantes taninos y largo final.

