

Datos técnicos

- Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon
- Denominación: Valle del Maipo
- Alcohol: 13.9%
- Azúcar Residual: 4.4 g/L
- pH: 3,58

Armonías

Es un vino ideal para acompañar preparaciones de carnes rojas y de caza con condimentación tales como el Angus a la cacerola con reducción de cabernet y vegetales, filete con champiñones, bife a la pimienta con puré de camote, estofado de cordero, tórtolas, perdices y también riñones al jerez.

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

Esta uva fue cosechada a mano en su madurez fisiológica, cuando los taninos estaban maduros y suaves. El proceso partió con una maceración en frío para extraer color y aromas. Se usaron diferentes levaduras para la fermentación y el mosto se remontó 3 a 4 veces al día. Para agregar dimensiones adicionales, se realizó una maceración post fermentativa con las pieles. Una vez prensado, el vino se trasegó a pequeñas barricas de encina francesa de diferentes tonelerías en las cuales reposó por 12 meses. Finalmente, fue clarificado y se le dio una ligera filtración antes de ser embotellado.

Notas de Cata

De un elegante color rojo carmín con bordes en tonos rubíes. Sus aromas son limpios y frutales, como cerezas maduras y casis. Se destacan las notas especiadas, como pimienta negra y regaliz, con una agradable nota a encina de fondo. En boca es grato y con buen equilibrio; presenta una acidez media, taninos redondos, y se reafirma la carga de fruta madura junto a un largo final.

