

Datos técnicos

- Composición varietal: Cabernet Sauvignon
- Denominación: 100% Valle del Maipo
- Alcohol: 13,8%
- Acidez total: 4,79 g/L
- Azúcar Residual: 2,8 g/L
- pH: 3,62

Armonías

Gracias a sus características varietales y contacto con madera, este vino es ideal para acompañar platos de intensidad alta como carnes rojas o carnes con un gran porcentaje de grasa. Perfecto para maridar con quesos maduros.

Notas del Enólogo

La temporada 2012-2013 presentó un invierno con escasas precipitaciones, sin embargo, la presencia de lluvia durante la primavera permitió una excelente floración y cuaja. El verano tuvo temperaturas promedio más bajas que lo normal y presentó alta nubosidad. Esto logró alargar el proceso de maduración, obteniendo mostos con excelente acidez natural, gran carácter varietal y acumulación de azúcares muy moderada.

Vinificación

Las uvas son seleccionadas al ingreso de la bodega, ingresando a la cuba fermentadora solo uvas sanas y libres de elementos verdes. Comenzando así un proceso de maceraciones (en frío 5 días, fermentación 7 días, maceración postfermentativa 20-30 días) con uva óptima para obtener y extraer el mejor potencial de las uvas con tiempos más prolongados. La fermentación se realiza a temperatura de 26-27 °C, con levaduras seleccionadas. Todo el manejo y selección de la materia prima en conjunto con el delicado proceso permite obtener vinos complejos, representativos de la variedad y elegantes.

Notas de Cata

Esta cosecha 2013 se caracteriza por su color rojo granate de profundidad media. En nariz presenta aromas a frutas negras, como moras y arándanos, conjugados con aromas a tostado provenientes de su paso por madera de roble francés. En boca tiene muy buena estructura, es de taninos medios y muy elegantes.

