



VIU MANENT.

Cabernet Sauvignon 2008 – Estate Collection



VITICULTURA

Viñedo: San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 50 años.

Suelo: De origen aluvial, textura franco arcillosa, buen drenaje y fertilidad media.

Clima: Precipitaciones anuales promedio de 600 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 6.250 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a máquina entre el 25 de Abril y el 2 de Mayo de 2008.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 28°C y 30°C. Durante la fermentación se realizó 1 remontaje diario, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Un parte de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable.

Roble: 30% de la mezcla fue madurada por 4 meses en barricas de roble francés y americano.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,0	%vol.
pH:	3,60	
Acidez Total:	4,8	g/L
Azúcar Residual:	3,4	g/L
Acidez Volátil:	0,44	g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo, con aromas a ciruela, frutilla y especias dulces. En boca evidencia notas complejas a frambuesa madura, mora y tabaco, complementadas por una fresca acidez y taninos firmes pero suaves, que dan como resultado un elegante y persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 3 años.

NUESTRO SOMMELIER RECOMIENDA

Disfrutar con carnes rojas asadas, pato y quesos maduros.