



## Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2010

### VITICULTURA

**Viñedo:** Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon tienen una edad promedio de 60 años.

**Suelo:** De Aluvial, areno arcilloso, muy poroso y con la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año

**Clima:** La cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. Durante la temporada llovieron aproximadamente 485 mm, los cuales se concentraron principalmente en los meses de invierno. Esto corresponde a un déficit de un 20% en comparación a un año normal. En general los vinos son más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol.

**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 94%, Petit Verdot 2.5%, Syrah 2% y Carménère 1.5%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 21 de Abril y 6 de mayo de 2010.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10°C) durante 5 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 26° y 28°C. La fermentación se realizó muy suavemente, evitando la "sobre extracción" con el objetivo de hacer un vino más elegante, amable y balanceado, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble francés, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

**Roble:** El 88% del vino estuvo por 11 meses en barricas de roble francés (98%) y americano (2%). El 12% restante se crió en cuba de acero inoxidable, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,1 %vol.

pH: 3,57

Acidez Total: 5.18 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2.9 g/L

Acidez Volátil: 0,42 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, intenso y profundo. Presenta una nariz marcada por elegantes e intensos aromas a frutos rojos, cassis, berries, junto a sutiles notas tostadas que acompanyan la nariz. En boca es un vino de concentración media, con taninos presentes pero a la vez maduros y redondos. Presenta además un muy buen balance entre taninos, acidez y madera, que da paso a un final fresco y placentero.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.