



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2014

VITICULTURA

Viñedo: Proveniente principalmente de nuestro viñedo San Carlos, ubicado en las cercanías de Cunaco, Valle de Colchagua. Los cuarteles de Cabernet Sauvignon fueron plantados hace más de 100 años.

Suelo: De origen aluvial y textura arenoso arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante en el caso de plantas antiguas.

Clima: La temporada 2013 – 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 4808 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda en cordón apitonado. Despuntos de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de Marzo para aumentar la ventilación de las uvas.

VINIFICACIÓN

Varietal: Cabernet Sauvignon 97%, Malbec 2% y Petit Verdot 1%.

Cosecha: El Cabernet Sauvignon fue cosechado entre el 4 y 11 de abril. El Malbec, entre el 8 y 12 de abril, el Petit Verdot, entre el 3 y 4 de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10°C) durante 4 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 25 y 27°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 7 a 10 días. 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: Aproximadamente un 75% del vino estuvo por 11 meses en barricas usadas de roble francés. El 25% restante se crio en cubas de concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %

pH: 3.68

Acidez Total: 5.1 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matiz violáceo. Presenta una nariz muy fresca marcada por frutas rojas como cassis y guinda ácida, sumado a ricas notas de evolución, especias y cuero fino. En boca es un vino de estructura media, fresco, de muy buena fluidez, vibrante, que da paso a un final, profundo, persistente y agradable.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.