



RESERVA ESTATE COLLECTION CABERNET SAUVIGNON 2015

VITICULTURA

Viñedo: Proviene principalmente de viñedos de Cabernet Sauvignon plantados hace más de 100 años, ubicados en el Fundo San Carlos de Cunaco en el Valle de Colchagua.

Suelo: De origen aluvial y textura areno 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 para la producción Cabernet Sauvignon.

Clima: La temporada 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Más tarde, el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastantes frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutuosidad. Los vinos tintos presentan gran color y estructura, y a pesar de lo cálido del año, son frutales y frescos, con bocas interesantes.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 4808 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 ventilación y la exposición de las uvas por la cara del sol de la mañana.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cabernet Sauvignon 97%, Malbec 3%.

Cosecha: El Cabernet Sauvignon fue cosechado a mano y con maquina entre el 31 de marzo y 11 de abril. El Malbec, entre el 23 y 27 de marzo.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia estanques de acero inoxidable y cemento, donde fermentó con temperaturas entre 24°C y 26°C. Durante la fermentación se realizó una extracción suave, se realizaron solo 4 remontajes cortos al día, terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Aproximadamente un 20% de este vino fue madurado en barricas de roble y el resto en estanques de acero inoxidable y concreto. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado y embotellado.

Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer uso y cuarto uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %vol.

pH: 3,62

Acidez Total: 5,1 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 3,9 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, este cabernet destaca por sus aromas y sabores frutales con notas de cassis, hierbas y pimienta negra, acompañado de una boca con cuerpo, jugosa y de gran balance.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.