



## GRAN RESERVA 2011 – CABERNET SAUVIGNON

### 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 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 de Malbec de alta gama.

**Clima:** Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, un alcohol más bajo de lo normal, fresca y buena intensidad aromática.

**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 de las uvas y la exposición por la cara del sol de la mañana.

### VINIFICACIÓN

**Variedad:** Cabernet Sauvignon 97%, Malbec 1%, Syrah 1% y Tannat 1%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 17 y 30 de Abril.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10°C) durante 3 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:** Aproximadamente un 74% del vino estuvo por 13 meses en barricas de roble francés. El 26% restante se crió en cubas de acero inoxidable y concreto, para aportar fruta y fresca a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %vol.

pH: 3.62

Acidez Total: 5.18 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 3.4 g/L

Acidez Volátil: 0,41 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. Presenta una nariz frutal, alegre y elegante, marcada intensos aromas a frutos rojos, cassis, berries, y guindas, más sutiles notas especiadas, tabaco y cuero. En boca es un vino de muy buena estructura y acidez, de cuerpo medio, con taninos maduros y vibrante. Presenta además un muy buen balance entre taninos, acidez y madera, y un final fresco y placentero.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 5 años.