



ESTATE COLLECTION RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2012

VITICULTURA

Viñedo: Proviene de distintos viñedos de Cabernet Sauvignon provenientes del Valle de Colchagua con una edad promedio de 28 años.

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

Clima: La vendimia 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en Febrero y Marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de Mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

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 91%, Syrah 5%, Malbec 4%.

Cosecha: El Cabernet Sauvignon fue cosechado a mano y con maquina entre el 9 y 17 de Abril. El Syrah, entre el 30 de Marzo y 5 de Abril, y el Malbec, entre el 2 y 4 de Abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable, donde macero en frío por 3 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25°C y 27°C. Durante la fermentación se realizó una extracción suave por lo cual, se realizaron solo 2 remontajes diarios, terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de 2 semanas. 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: 13.8 %vol.

pH: 3,66

Acidez Total: 3.3 g/L

Azúcar Residual: 2,9 g/L

Acidez Volátil: 0,49 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con tonos violáceos. En la nariz muestra frutas rojas fresca, donde destacan principalmente los berries, guindas y cassis, que se entremezclan con sutiles notas a vainilla. En boca es un vino complejo, de buena estructura, cuerpo medio, balanceado, con taninos suaves y redondos que dan paso a un final agradable y prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.