



## GRAN RESERVA 2012 – 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, de muy buen drenaje y posee una arcilla expandible que tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año.

**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

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

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 9 Y 22 de Abril.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despalillada 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 por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 27° y 29°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 78% del vino estuvo por 13 meses en barricas usadas de roble francés. El 22% restante se crió en cubas de concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3.66

Acidez Total: 5.08 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, con matices violáceos. Presenta una elegante nariz, marcada por frutas rojas, guinda, cerezas, cassis, más sutiles notas especiadas, cuero y tabaco rubio. En boca es un vino de gran buena estructura, balanceado, vibrante, de rica acidez, cuerpo medio y con taninos maduros. Su final es persistente, profundo y placentero.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.