



ESTATE COLLECTION RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2013

VITICULTURA

Viñedo: Proviene principalmente de viñedos antiguos de Cabernet Sauvignon 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 de Cabernet Sauvignon de alta gama.

Clima: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

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

Varietal: Cabernet Sauvignon 90%, Malbec 7%, Syrah 3%.

Cosecha: El Cabernet Sauvignon fue cosechado a mano y con maquina entre el 25 de abril y 4 de mayo. El Malbec, entre el 4 y 13 de abril, y el Syrah, entre el 11 y 13 de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable, donde macero en frío por 2 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 24°C y 26°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: 13.5 %vol.

pH: 3,68

Acidez Total: 3,2 g/L

Azúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, limpio y brillante. En la nariz es un vino fresca, serio, con notas que recuerdan las frutas rojas como cassis y guinda acida, especias dulces, pimienta blanca, mas una sutil nota a tabaco. En boca es frutal, balanceado, de estructura media y taninos redondos que dan paso a un agradable final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.