



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2013

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 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 normal.

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 95%, Malbec 2%, Petit Verdot 2% y Tannat 1%.

Cosecha: El Cabernet Sauvignon fue cosechado entre el 25 de abril y 2 de mayo. El Malbec, entre el 4 y 14 de abril, el Petit Verdot, el 7 de mayo y el Tannat, el 12 y 13 de abril de 2013.

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 a temperaturas entre 25 y 27°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 7 a 10 días. 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 81% del vino estuvo por 12 meses en barricas usadas de roble francés. El 19% restante se crió en cubas de concreto, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %

pH: 3.64

Acidez Total: 5.1 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,42 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso y profundo. Presenta una nariz compleja, fresca y elegante, donde destacan las notas evolutivas, las frutas rojas ácidas como guinda y cassis, sumado a sutiles notas de especias dulces, caja de puros y cuero.

En boca si bien destaca por su suave textura, presenta una muy buena estructura que se encuentra en balance con una fresca acidez que lo hace vibrante y grato. Su final es largo, profundo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 8 años.