



ESTATE COLLECTION RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2014

VITICULTURA

Viñedo: Proviene principalmente de viñedos de Cabernet Sauvignon plantados hace más de 100 años, 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 Malbec de alta gama.

Clima: La temporada 2013 - 2014 comenzó con una primavera muy fría marcada por intensas y prolongadas heladas que afectaron principalmente a las variedades más tempranas. Esto provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva, además de una disminución en los rendimientos. Posteriormente el clima se tornó benigno, con un verano seco y caluroso, lo cual atenuó en parte el atraso inicial, resultando en una cosecha muy corta y concentrada en el tiempo. A diferencia de un año normal, el verano presentó noches muy frescas, lo cual mantuvo el nivel de acidez de las uvas alto hasta el momento de la cosecha. Los vinos obtenidos presentan buena concentración, gran color, son frescos, con buena tipicidad y expresivos de su lugar de origen.

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

Variedad: Cabernet Sauvignon 91%, Malbec 7%, Syrah 2%.

Cosecha: El Cabernet Sauvignon fue cosechado a mano y con maquina entre el 4 y 11 de abril. El Malbec, entre el 28 de marzo y 6 de abril, y el Syrah, entre el 19 y 26 de marzo.

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: 3,69

Acidez Total: 4,9 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2 g/L

Acidez Volátil: 0,5 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso, con matiz violáceo. Es un vino fresco, que destaca por sus aromas a frutas rojas frescas, cassis, grosellas, sumado a una sutil nota especiada. En boca es un vino fresco y frutal, de estructura media, buen balance y taninos redondos.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 4 años.