



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2015

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 y tiene la capacidad de administrar muy bien la entrega de agua a la planta durante el año, lo cual es muy importante en el caso de plantas antiguas.

Clima: La temporada 2014 – 2015 comenzó con intensas heladas, las que, a diferencia de la temporada anterior, afectaron principalmente las zonas cordilleranas y no la depresión intermedia. Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Posteriormente el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad.

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.

VINIFICACIÓN

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 20 de marzo y 12 de abril del 2015.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre fermentativa 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 pos fermentativa de alrededor de 7 a 10 días. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural que fue terminada en barricas, huevos de hormigón y Fudres de 3200 lts. El vino fue madurado en estos tres contenedores aportando cada uno más complejidad a la mezcla final, siendo esta delicadamente filtrada para su embotellado.

Roble: Aproximadamente un 75% del vino estuvo por 11 meses en barricas usadas de roble francés. El 25% restante se crio en cubas de concreto, huevos de hormigón y fudres, para aportar fruta y frescura a la mezcla final.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %vol.

pH: 3,97

Acidez Total: 3,14 g/L

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

NOTAS DE CATA

Este Gran Cabernet Sauvignon presenta un color rubí intenso con matices a rojo ciruela. De nariz intensa frutal y evolucionada recordando notas a frutos rojos maduros como berries, moras, guindas silvestres y notas delicadas a cerezo y roble. En boca se muestra como un vino elegante de cuerpo equilibrado y delicada estructura central con una persistencia alta y un final sedoso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.