



RESERVA ESTATE COLLECTION CABERNET SAUVIGNON 2016

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 2015 – 2016 comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de septiembre y noviembre, debido al “Fenómeno del Niño”. Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

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: Cabernet Sauvignon 91%, Malbec 6% y Syrah 3%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 7 y 22 de abril

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 24 y 26°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 que fue terminada en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble francés, siendo luego delicadamente filtrado y embotellado.

Roble: Aproximadamente un 72% del vino estuvo por 12 meses en barricas usadas de roble francés. El 28% restante se crio en cubas de concreto.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13 %

pH: 3.6

Acidez Total: 5.4 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2 g/L

Acidez Volátil: 0,63 g/L

NOTAS DE CATA

Este vino de color rojo rubí, con matices azulados, presenta una nariz más bien austera, con presencia de frutas rojas ácidas y notas florales, sumado a una leve nota herbal y tabaco rubio. Es boca es un vino fresco, de estructura media, amplio y de textura suave.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.