



RESERVA ESTATE COLLECTION CABERNET SAUVIGNON 2018

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 2017 – 2018 comenzó con una primavera fría y lluviosa, lo que permitió atrasar los primeros riegos hasta noviembre. Las temperaturas frescas hasta mediados de noviembre atrasaron los procesos de brotación y floración en algunas semanas. La brotación fue de forma muy pareja, lo que ayudó 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, tuvieron temperaturas moderadas, sin los extremos como la temporada anterior, presentándose en enero un promedio de temperaturas máximas de 28°C, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y semillas, con un nivel de azúcar normal 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.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad de 4808 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera baja y poda guyot doble. 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 98%, Syrah 2%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre la última semana de abril y la primera de mayo.

Técnicas de vinificación: La uva fue despallada 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 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 % vol.

pH: 3.77

Acidez Total: 5.03 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 3,33 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE CATA

Este vino de color rojo rubí, con matices violáceos. En nariz es un vino frutal, donde destacan principalmente frutas rojas como, guinda acida y frambuesa, sumado a una suave nota especiada. En boca es un vino fresco, de buen balance, cuerpo medio, con taninos suaves y redondos que dan paso a un agradable final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años.