



## GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2019

### 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 2018 – 2019 comenzó con un déficit de lluvias terminando el invierno. La primavera fue fría con presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, lo cual permitió atrasar los primeros riegos en 1 o 2 meses. Debido a esto los estados fenológicos venían atrasados alrededor de 1 semana. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero donde comenzaron diversas olas de calor que elevaron las máximas hasta 36 o 38°C, lo cual generó una desuniformidad en la pinta, específicamente en las variedades más tardías. Adicionalmente esto generó un bloqueo el cual retrasó la madurez de estas variedades tardías. En el caso de las variedades más tempranas, pintaron en forma muy uniforme, y el calor generó un adelanto en la madurez. El otoño por su parte fue muy benigno, con máximas más bajas lo cual permitió esperar con tranquilidad a que se suavizaran los taninos que en algún momento se mostraron algo secos por efecto de las altas temperaturas.

**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

**Varietal:** Cabernet Sauvignon 95% y Cabernet Franc 5%.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas entre el 28 de abril y 4 de mayo.

**Técnicas de vinificación:** La uva fue despallada y molida hacia un estanque. 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 que fue terminada en barricas en el 85% del vino.

**Roble:** Aproximadamente un 85% del vino estuvo por 10 meses en barricas usadas de roble francés. El 19% restante se crio en cubas de concreto.

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,69

Acidez Total: 3,1 g/L

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

### NOTAS DE CATA

De Color rojo profundo. En nariz presenta principalmente aromas a frutos rojos, cassis, higos maduros, sumado a una suave nota de especias, cómo la vainilla. En boca presenta una buena estructura, con taninos dulces, balanceados por una buena acidez. El final es complejo con notas a fruta fresca complementada con sutil retrogusto de caramelo.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar por 6 años.

