

RESERVA ESTATE COLLECTION 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 guyot doble. Despuntos 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 98%, Syrah 2%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre la última semana de marzo y la tercera de abril.

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 suave y elegante.

Roble: Aproximadamente un 20% de la mezcla fue madurada por 6 meses en barricas usadas de roble francés.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 % vol.

pH: 3.72

Acidez Total: 3,3 g/L

Azúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0,56 g/L

NOTAS DE CATA

Este vino de color rojo rubí, con matices violáceos. En nariz es un vino frutal, donde destacan principalmente las frutas rojas como, guinda acida y frambuesa. Además, posee aromas a especias y notas sutiles a cacao. 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.

