



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2020

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 2019 – 2020 comenzó con una sequía que se viene arrastrando durante los últimos 10 años, con lluvias muy por debajo del promedio durante los meses de invierno. Esta tendencia se prolongó durante la primavera con escasa presencia de precipitaciones en los meses de septiembre y octubre, razón por lo cual hubo que adelantar los primeros riegos en 1 o 2 meses. La escasa presencia de agua en el suelo, sumado a el aumento de las temperaturas medias en primavera, trajo consigo un adelanto de los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo un aumento de los días cálidos en comparación a la temporada anterior, y las temperaturas máximas promedio alcanzaron los 32°C, logrando obtener un proceso de pinta bastante uniforme y un adelanto en la madurez fenológica de las bayas. Durante la temporada no tuvimos eventos climáticos adversos, tales como olas de calor y/o precipitaciones, esto se traduce en buena sanidad de nuestros viñedos, lo que nos permitió esperar la madurez óptima de las bayas, obteniendo taninos suaves, elegantes y de buena madurez.

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 99% y Syrah 1%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas entre el 30 de marzo y 4 de abril.

Técnicas de vinificación: La uva fue despalillada y molida hacia un estanque. La fermentación alcohólica fue realizada a temperaturas entre 26 y 28° 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 75% del vino estuvo por 12 meses en barricas usadas de roble francés, un 6% en fudres de roble francés, mientras que el 19% restante se crio en cubas de concreto.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,0 %

pH: 3,67

Acidez Total: 3,1 g/L

Azúcar Residual: 2,0 g/L

Acidez Volátil: 0,53 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

