

RESERVA ESTATE COLLECTION CABERNET SAUVIGNON 2021



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 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera, lo que nos permitió atrasar los riegos 2 meses en promedio. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo un evento de lluvia importante hacia finales de enero, esto trajo consigo una disminución de las temperaturas estivales durante las semanas posteriores al evento, generando un retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

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 el 12 de abril y el 19 de abril del año 2021.

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, realizando entre 2 a 3 remontajes cortos durante el día, evitando la “sobre extracción” a fin de obtener un vino con taninos más suave y elegantes.

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: 3.65

Acidez Total: 3,61 g/L

Azúcar Residual: 2,2 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí, con matices violáceos. En nariz aparecen aromas a frutos maduros, donde destacan principalmente las frutas rojas como, guinda y grosellas rojas acompañados a una nota sutil de pimienta negra. En boca es un vino de carácter frutal, con taninos firmes y gran balance. Final intenso, fresco, con notas a fruta y especias que persisten en el retrogusto.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 4 años



DESCARGA VIDEO

FAMILY OWNED SINCE 1935