

GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON / 2023



VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 95% y Syrah 3%, Malbec 2%.

ANÁLISE LABORATORIAL:

Álcool: 13,5% vol. | pH: 3,57 | Acidez Total: 5,1 g/L | Açúcar Residual: 2,6 g/L | Acidez Volátil: 0,45 g/L

VINHEDO: Proveniente principalmente do nosso vinhedo San Carlos, localizado próximo a Cunaco, no Vale de Colchagua. Os blocos de Cabernet Sauvignon foram plantados há mais de 100 anos.

SOLO: De origem aluvial com textura areno-argilosa. O solo é profundo, extremamente poroso e possui excelente capacidade de retenção e fornecimento de água ao longo do ano, o que é muito importante para vinhas antigas.

CLIMA: A safra 2022-2023 começou com um inverno marcado por precipitações moderadas que aumentaram ao longo do período, atingindo cerca de 380 mm no início da primavera. Essas chuvas foram fundamentais para reabastecer as reservas hídricas dos vinhedos, permitindo adiar as primeiras irrigações em relação à safra anterior. A água acumulada, somada às primeiras irrigações, permitiu iniciar o ciclo fenológico com bons níveis de umidade no solo, evitando o estresse das plantas. As temperaturas no início do inverno foram amenas, tendência que se estendeu até o início da primavera, resultando em uma brotação mais tardia em comparação com anos anteriores. O verão começou com temperaturas abaixo da média dos últimos anos; no entanto, ocorreram ondas de calor que atingiram até 37°C, acelerando o desenvolvimento das uvas. Por fim, os meses de março e abril foram marcados por altas temperaturas, provocando maturação antecipada das variedades mais tardias e colheitas mais precoces. Tudo isso se reflete em vinhos frescos, com grande acidez natural, excelente concentração e equilíbrio.

COLHEITA: As uvas foram colhidas entre 12 e 19 de abril de 2023.

TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO: As uvas foram desengaçadas e esmagadas em tanques. A fermentação alcoólica ocorreu entre 26 e 28°C. O processo foi conduzido de forma suave, evitando a sobreexatção para obter um vinho mais elegante, equilibrado e agradável, seguido de uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 7 a 10 dias. Posteriormente, realizou-se a fermentação malolática, concluída em barricas para 85% do vinho. Aproximadamente 22% do vinho permaneceu por 11 meses em barricas usadas de carvalho francês, 3% da mistura foi mantido em ovos de concreto, enquanto os 75% restantes foram armazenados em tanques de aço inoxidável para preservar a frescura e a intensidade da fruta.

GUARDA: Beber agora ou guardar por até 6 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Cor vermelho rubi intensa, limpa e brilhante. Apresenta lágrimas persistentes que indicam bom volume em boca. Aromas de framboesa madura, especiarias e madeira bem integrada. Em boca é estruturado, equilibrado e amplo, com taninos firmes e boa volumosidade.