

ENCLAVE CABERNET SAUVIGNON 2011



Denominación de origen

Pirque, Maipo Alto.

Variedades

Cabernet Sauvignon 87% · Petit Verdot 6% · Carmenere 5% · Cabernet Franc 3%

Viñedo de Origen

Principalmente de dos viñedos de Cabernet Sauvignon ubicados en Pirque. Uno a casi 1.000 msnm en San Juan de Pirque y otro a 750 msnm en la zona del El Principal de Pirque.

Suelos

Cabernet Sauvignon San Juan de Pirque. Se encuentra en la terraza 3 del Maipo a 1.000 msnm, y su origen es coluvio aluvial (mezcla de formación por el río Maipo y sus montañas). Tiene una profundidad 1,5 a 2 metros, textura arcillo arenosa, fertilidad media y muy buen drenaje. **Cabernet Sauvignon El Principal de Pirque.** Ubicado a 750 msnm tiene coluvio aluvial, formado por el paso de cursos de agua más el derrumbe de montañas volcánicas con profundidad de entre 1 a 2 metros. Hay 2 texturas contiguas: Franco arcilloso, de fertilidad media, a profundidad de más de 1 metro y buen drenaje. Franco arenoso, con baja fertilidad, profundidad de hasta 1 metro y piedras irregulares pequeñas en el perfil. **Petit Verdot.** Esta en una ladera suave, en un suelo de profundidad media y de formación arcilloso - arenoso de 1,5 metros de profundidad. **Carmenere.** Suelo pedregoso de origen coluvial, con arcilla. Profundidad de unos 2 metros. **Cabernet Franc.** Suelo arcilloso - arenoso, con piedras en profundidad.

Cosecha

Todas las uvas se cosecharon en diferentes épocas, a mano en cajas de 12 kilos, para luego ser trasladadas a la bodega, donde fueron seleccionadas manualmente. Una parte del Cabernet Sauvignon se cosecho la primera semana de abril y el resto durante la tercera semana de ese mes. El Petit Verdot se cosecho la última semana de abril, mientras que el Carmenere, la segunda semana de mayo. El Cabernet Franco se cosecho la segunda semana de Abril.

Vendimia

En el Alto Maipo se caracterizó por temperaturas moderadas, pudiendo catalogarse como una vendimia de temperaturas frescas, lo que permitió lograr un equilibrio entre fruta y taninos, y alcoholes moderados.

VINIFICACIÓN

Fermentación

La Fermentación es clásica. Primero se hizo una pre maceración de unos 3 a 4 días a 8°C. Luego se dejó que la temperatura subiera suavemente y cuando llego a 20° C, se comenzó a fermentar. La fermentación duro unos 6 a 8 días, con temperaturas de entre 22 a 28°C, para luego hacer una pos maceración con todos sus orujos de 3 a 5 semanas. Tras una degustación diaria para ver el comportamiento de sabores y taninos, se decidió cuanto tiempo estaría el vino en contacto con sus pieles antes de descubarlo. Luego, fue trasladado directamente a barricas para su fermentación manolactica. Este proceso es muy importante ya que las barricas permiten una micro oxigenación, haciendo que la fermentación manolactica ocurra lentamente y que el vino se integre bien a la madera.

Crianza

Este vino fue criado en barricas francesas de 225 L, de grano extrafino durante 18 meses. El 50% de ellas fueron nuevas y el 50% estante tenía un año. La guarda en botella fue de 12 meses.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13,8% GL

pH: 3,38

Acidez: 6,10 g/L (Ac. Tartárico)

Potencial de guarda

Se puede beber ahora o esperar al menos 10 años en condiciones de guarda adecuadas (12°C a 18°C, sin presencia de luz)

NOTAS DE CATA

Enclave es un vino de color rojo profundo y oscuro, con aroma a frutas rojas como ciruela y guindas, con toques de casis, pimienta blanca, tierra húmeda, y algo de frutos negros. Tiene una complejidad aromática muy interesante. En boca es un vino elegante, de buena estructura, taninos firmes y sedoso a la vez. Tiene una larga persistencia. Este vino de mezcla ofrece distintas capas de sabores. En ellas se entremezclan los taninos firmes del Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, la suavidad y complejidad del Carmenere y la elegancia del Cabernet Franc. Esta mezcla permite que Enclave tenga un alto potencial de guarda, de entre 10 a 15 años.