

Cabernet Sauvignon 2016

Variedad: 93% Cabernet Sauvignon - 4% Petit Verdot - 3% Cabernet Franc

Origen: Valle del Maipo.

Viñedo de Origen: Viñedo Trinidad

Block: 38

Suelo: El block 38 está en un piedmont con orientación sur. Tiene suelo corto, de 0,5 a 0,7 metros, con arcilla en superficie y granito con piedras en profundidad.

Vendimia: La vendimia 2016 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado. La temporada de clima fresco permitió hacer vinos de mucho frescor, acidez vibrante y alcohol moderado.

Cosecha: La cosecha se realizó el 24 de Marzo para Cabernet Sauvignon, 20 de Abril para Petit Verdot y 6 de Abril para Cabernet Franc.

Fermentación: Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas entre 8°C y 10°C por 5 días con el fin de lograr mayor extracción de color y aroma de las pieles. A continuación, el mosto fue fermentado en tanques de acero inoxidable. Una vez finalizada la fermentación se realizó maceración post-fermentativa logrando con esto una mayor concentración y estructura del vino.

Crianza: El 100% de este vino se dejó reposar durante 18 meses en barricas de encina francesa de grano extrafino (33% de barrica nueva), para luego permanecer en botella por 8 meses.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 14,0% GL

pH: 3.5

Acidez: 5.93 g/L (AcidoTartárico)

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Potencial de Guarda:

Este vino está listo para tomarse ahora, pero mejorará en complejidad en los siguientes 10 años si se mantiene a temperaturas controladas y con poca exposición de luz.

Notas de Cata

Color rojo profundo, con tintes color rubí. Con una intensidad frutal característica de Maipo costa, frutas rojas, como frutillas, frambuesas y cassis que se mezclan con aromas de pimienta negra, algo de tierra húmeda y tabaco. De cuerpo elegante y suave, de estructura balanceada, buena acidez que aumenta la complejidad. Taninos presentes y suaves a la vez, terminando con una sensación de final de boca prolongada.

Se recomienda beber a una T° entre 16-18°C. Acompaña quesos maduros y carnes rojas grilladas y bien condimentadas.

Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir.

