

## CABERNET SAUVIGNON 2019

### Viñedo

#### Variedad

93% Cabernet Sauvignon - 5% Syrah - 2% Petit Verdot

#### D.O

Valle de Maipo.

#### Viñedo de origen

Viñedo Trinidad.

#### Suelo

Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.

#### Cosecha

La cosecha se realizó desde el 20 Marzo al 18 de Abril.

#### Vendimia

Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. Luego de que las temperaturas decayeran algo en Febrero, en Marzo vuelven a mantenerse medias a altas, sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

### Vinificación

#### Fermentación

Las uvas fueron sometidas a una cuidadosa selección manual y luego se enviaron a tanques de acero inoxidable, realizándose antes de la fermentación una maceración en frío a temperaturas entre los 6°C a 8°C. La fermentación se desarrolló a 22°C y 26°C, con un régimen diario de uno a dos remontajes. Resultando en una textura suave en taninos.

#### Crianza

100% del vino fue envejecido durante 12 meses en encina francesa (100%) de tostado medio y grano fino, para conservar el equilibrio de la fruta roja y bosque nativo tan típica del carácter Cabernet.

#### Datos Técnicos

Alc/Vol: 13.5%

pH: 3.64

Ácido: 5.46 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar residual: 2.66 g/L

#### Potencial de guarda

Se puede guardar hasta 7 años en condiciones óptimas.

### Notas de Cata

Rojo rubí profundo. Presenta intensa fruta roja, casis y delicadas notas a ciruelas, moras y algunos toques avainillados. Abre con abundantes sabores frutales como cerezas y ciruelas, complejidad que acompaña su largo final. Sus taninos suaves y buena estructura proveen de un marco en perfecto equilibrio. Es un vino de gran cuerpo y final persistente que se acentúa con notas frutales y a vainilla.

### Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18°C. Armoniza con quesos maduros como Emmental, Gruyere, tipo Brie o de cabra, carnes rojas grilladas o con platos especiados y sabrosos adobados a la pimienta.

