

YELCHO

CABERNET SAUVIGNON 2017



VIÑEDO

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 85% / Syrah 15%

D.O

Valle de Colchagua

SUELO

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

COSECHA

La cosecha de los racimos se realizó entre el 20 de marzo y el 12 de abril, una vez que las características organolépticas, aromas y taninos de las uvas se encontraban en su mejor momento.

VENDIMIA

La Temporada 2017 fue un año muy caluroso, lo que permitió que la madurez se adelantara al menos un par de semanas a diferencia de años anteriores, obteniéndose buenos niveles de acidez y alcoholes moderadamente bajos, cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN

Se realizó una maceración pre-fermentativa a baja temperatura para extraer la mayor cantidad de color y aroma. A continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 26-28°C.

CRIANZA

El 30% de este vino se dejó reposar durante 4 meses en encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.

DATOS TÉCNICOS

Al: 12.5 % g/L

pH: 3.76

Azúcar Residual: 4.00 g/L

Acidez: 4.54 g/L (Acido Tartárico).

POTENCIAL DE GUARDA

Se recomienda beberlo ahora o en los próximos 4 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

COLOR

Color rojo profundo, con tintes rubí.

AROMAS

Intensidad frutal nariz que revela frutas rojas, como frutillas, frambuesas lo que hace de éste un vino complejo y de nariz muy interesante.

PALADAR

Elegante y buen volumen, con taninos presentes y muy bien logrados, que le dan un cuerpo envolvente con un final limpio, largo y persistente.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para quesos maduros, carnes rojas, pato al horno.

