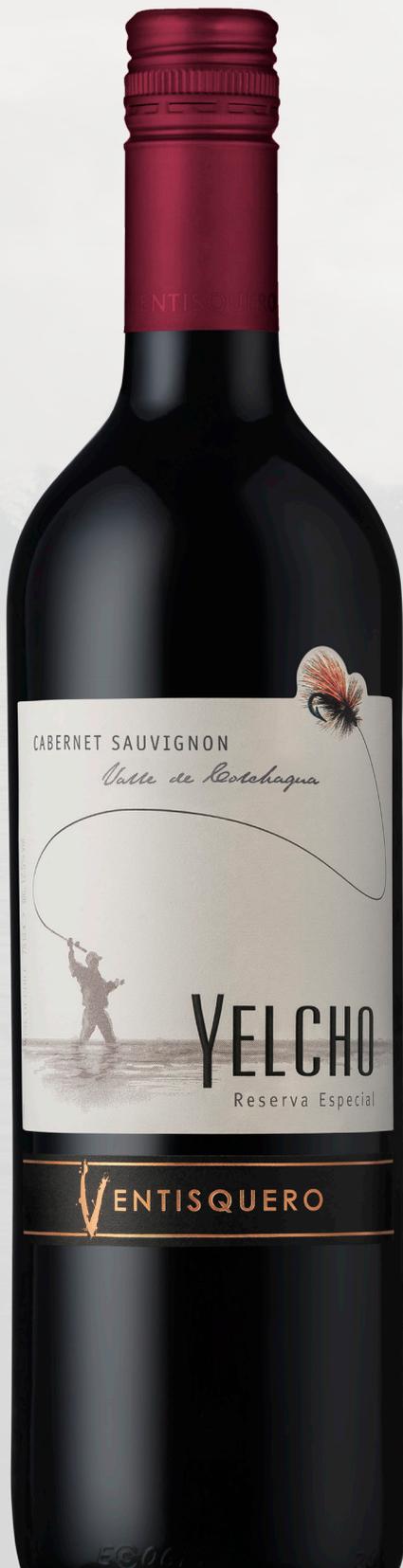


YELCHO

CABERNET
SAUVIGNON
2018



VIÑEDO

VARIEDAD 85% Cabernet Sauvignon / 15% Syrah

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 11 de abril y 05 de mayo, una vez que las características organolépticas, aromas y taninos de las uvas se encontraban en su mejor momento.

VENDIMIA La vendimia 2018 se caracterizó por la excelente sanidad de las uvas y la estabilidad del clima en general, una primavera fresca y húmeda con temperaturas acordes y ausencia de heladas, las que junto a un verano no tan caluroso, permitieron la maduración lenta de la uva, entregando frutas frescas con muy buen pH y acidez, la sanidad en este Valle también fue excelente. Las temperaturas moderadas del verano nos entregaron uvas con pieles con mejor expresión, frescas y especiadas.

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 Alc/Vol: 12.5% gL

pH: 3.70

Azúcar residual: 4.00 g/L

Acidez: 4.73 g/L (Ácido 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.