

SINGLE
BLOCK
N° 38

Cabernet Sauvignon 2019

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

D.O: Valle de 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: 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.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 20 al 29 de Marzo para Cabernet Sauvignon, 16 de abril para Petit Verdot y 9 al 25 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: 13.5% GL

pH: 3.53

Acidez: 6.39 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 3.88 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.

Gastronomía: 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.

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.

