

CABERNET SAUVIGNON 2017

VIÑEDO

Variedad:

Cabernet Sauvignon 85% - Syrah 15%

D.O:

Valle Maipo

Suelo:

Granítico y pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 21 de marzo al 06 de abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos

Vendimia

La vendimia 2017 se caracterizó por tener temperaturas medias a altas al inicio de la temporada durante el período de maduración, lo que permitió una madurez rápida de las uvas.

VINIFICACIÓN

Fermentación

Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.

Crianza

El 70% de este vino se dejó con guarda en encina francesa durante 10 meses, para luego permanecer en botella por 3 meses.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13% CL

pH: 3,6

Acidez: 4,84 g/L (Acido Tartárico).

Azúcar Residual: 3 g/L

Potencial de Guarda

7 años guardado en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí profundo. Expresivo e intenso en frutas rojas y negras frescas, especialmente del tipo berries como frutillas, frambuesas, arándanos y cassis que se mezclan con aromas de pimienta negra, caramelo, tabaco y chocolate. De cuerpo equilibrado, buena estructura y acidez presente, con taninos maduros. Final frutal, largo y persistente.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16° C. Acompaña quesos maduros, carnes grilladas y platos bien condimentados.



VENTISQUERO
Espíritu Desafiante