

Gran Reserva 2017 Cabernet Sauvignon

“Un vino de taninos firmes pero perfectamente maduros como resultado de una temporada cálida. Este Cabernet Sauvignon de Maipo se caracteriza por sus aromas a cassis y menta. Su fruta rica y madura se combina con toques de vainilla y roble tostado. Es un vino denso y concentrado, persistente y una gran capacidad de mejorar durante los próximos 3-5 años”



VIÑEDO

Los suelos profundos de grava y bien drenados del Valle del Maipo son ideales para este Cabernet Sauvignon. Las uvas provienen de diferentes viñedos en la parte sur del valle. Se cosecharon en promedio 8,5 toneladas por hectárea.

COSECHA

Después de una temporada de crecimiento particularmente cálida y seca (debido a los vientos secos, pues muchas regiones de Chile fueron destruidas por los incendios forestales), las uvas fueron cosechadas a mano entre el 25 de marzo y el 18 de abril de 2017.

VINIFICACIÓN

Después de la cosecha, las uvas fueron seleccionadas, despalilladas y luego molidas para llevarlas a tanques de acero inoxidable, donde fueron inoculadas con levaduras seleccionadas durante dos semanas y a temperaturas máximas de 32°C / 91°F.

Una vez concluida la fermentación, el mosto fue sometido una semana extra a una maceración post fermentativa. Luego las pieles fueron separadas y el vino pasó a guarda en barricas de roble francés (20% nuevas y 80% usadas) por 11 meses.

El vino fue clarificado con claras de huevo naturales antes del embotellado. Se produjeron un total de 10.667 casos. El primer embotellado se produjo el 21 de junio de 2018.

14.5%	3.58	5.4 G/L	3.6 G/L	0.62 G/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL