

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE

Variedad:	Cabernet Sauvignon.
Composición Varietal:	100% Cabernet Sauvignon.
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2016.
Rendimiento:	1.5 a 2.0 kgs/planta.
Fecha de Cosecha:	Segunda y cuarta semana de abril.
Producción:	600.000 botellas.
Crianza:	12 meses en barrica francesa y americana; 15% nueva y 85% usada.

ANÁLISIS

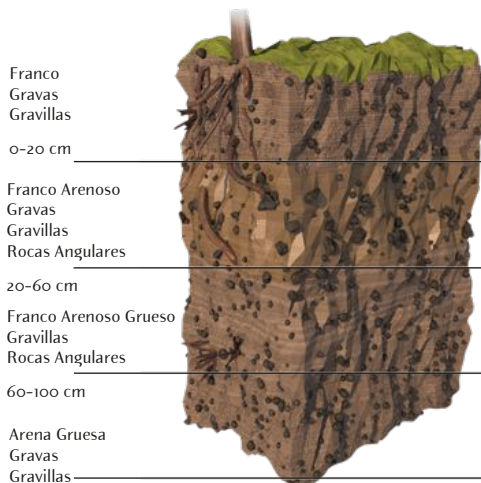
Alcohol	: 13.5°
Acidez Total	: 5.66 g/l (Acido Tartárico)
Azúcar Residual	: 2.8 g/l
PH	: 3.62

VINIFICACIÓN

Parte de la cosecha es manual y parte mecánica (durante la noche) y se realiza una maceración pre-fermentativa a 12°C que dura entre 72 - 96 horas. Luego de la fermentación alcohólica (26°-28°C) se realiza la maceración post-fermentativa que dura 10 días aproximadamente. Finalmente, el vino es enviado a barricas para iniciar la crianza, donde también se lleva a cabo la fermentación maloláctica.



PERFIL DE SUELO: PIEDMONT



Piedmont es perfecto para la producción de Cabernet Sauvignon de calidad, siendo uno de los suelos más preciados de El Rosario. Rico en minerales resultado de la lenta erosión del cerro Aculco, se encuentra en cualquier lugar desde 3 a 20 grados de inclinación a lo largo de las laderas del fundo. Gracias a su textura y abundancia de piedras angulares, las raíces de las vides pueden explorar libremente, proporcionando vinos con buena acidez, profundidad y ricos taninos.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí con reflejos violáceos.

Aroma: De intensidad media y carácter frutal, destacan notas de fruta roja como guinda y frambuesa y de fruta negra madura como ciruela, mora y cassis, que se combinan armónicamente con aromas especiados como pimienta negra y sutiles notas de hojas de laurel. La crianza en barricas de este vino ha entregado agradables notas dulces como caramelo, toffee y vainilla.

Sabor: El tipo de suelo "Piedmont" caracterizado por su textura franco-arenosa y la presencia de la roca del tipo angular, otorga al vino estructura, cuerpo medio y taninos suaves y maduros. Se trata de un vino equilibrado y de buena longitud.

MARIDAJE

Se recomienda maridar con quesos maduros, como el Manchego y Elemental. Con varios tipos de carne roja; lomo, bife, entrecot, asado de tiray con risotto de fungi. Temperatura óptima para disfrutarlo es en torno a los 17°C a 18°C.

