

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE

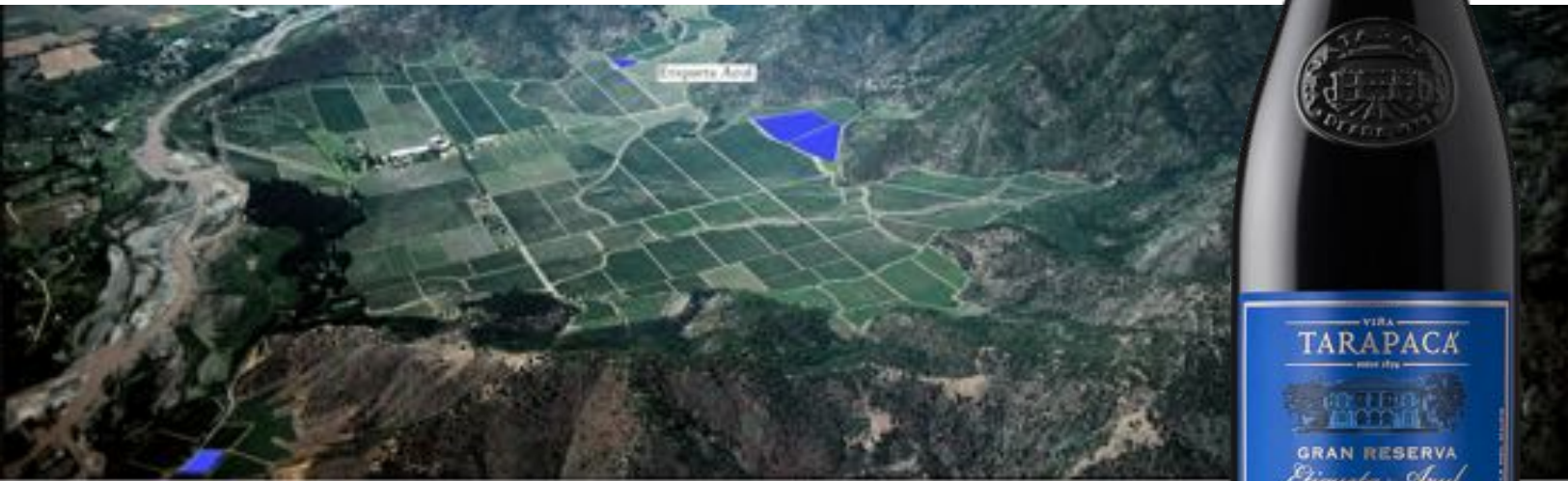
Variedad:	Red Blend.
Composición Varietal:	65% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 12% Petit Verdot y 6% Malbec.
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2015.
Rendimiento:	1.0 a 1.2 kgs/planta.
Fecha de Cosecha:	Segunda y tercera semana de abril.
Producción:	23.000 botellas.

ANÁLISIS

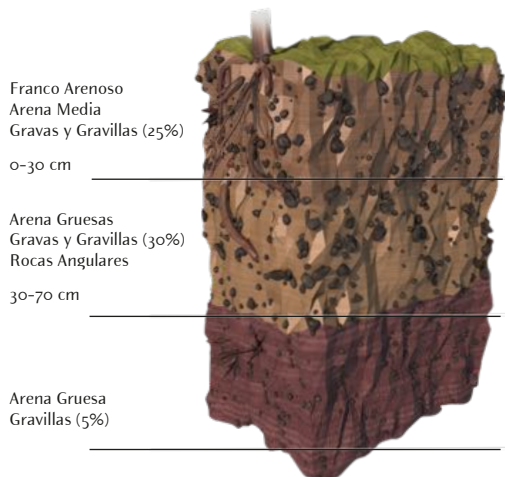
Alcohol	: 14.2°
Acidez Total	: 5.53 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	: 2.32 g/l
PH	: 3.5

VINIFICACIÓN

La uva se cosechó manualmente en cajas de 13 kilos, luego se realizó una cuidadosa selección de las uvas en mesa de selección. La uva se maceró pre-fermentativamente a 10°C durante 120 horas, posteriormente se realizó la fermentación alcohólica (entre 26° y 28°C) seguido de la maceración post-fermentativa que duró 15 días aproximadamente. Finalmente, el vino se envió a barricas para iniciar la crianza, donde también se llevó a cabo la fermentación maloáctica.



PERFIL DE SUELO: EL MIRADOR



NOTAS DE CATA

Color: Rubí intenso.

Aroma: Conjuga armoniosamente sus cuatro variedades otorgándole una gran personalidad al vino. Complejo e intenso en nariz, presenta notas de fruta negra madura, como cassis, acompañado de notas de tabaco, cuero y sutiles notas vegetales. Particularmente el Cabernet Sauvignon aporta exquisitas notas de fruta roja madura, otorgándole complejidad y vivacidad al vino.

Sabor: La combinación de los distintos suelos, con un denominador común que es una matriz de piedras angulares, determina un vino balanceado y elegante, que se caracteriza por sus redondos taninos que conducen a un largo y aterciopelado final.

MARIDAJE

Se recomienda maridar con asado de tira a la cacerola sobre un puré de zapallo, chuletas de cordero patagónico a la menta y romero, plateada al horno con hierbas al merkén y un sabroso atún a las finas hierbas.

Con todos los elementos adecuados para la producción de Cabernet Sauvignon calidad Gran Reserva, el suelo El Mirador se emplaza principalmente a lo largo de los bordes soleados de las laderas. Su escaso material orgánico y predominio de arena en la matriz, nos permiten lograr viñedos equilibrados y con buena exploración de las raíces. El Mirador entrega un Cabernet Sauvignon de mucho carácter e intensos aromas a frutos rojos.

