

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE

Variedad: Cabernet Sauvignon.
Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon.
Origen: Valle del Maipo.
Vendimia: 2016.
Rendimiento: 1.4 a 1.8 kgs/planta.
Fecha de Cosecha: Segunda y tercera semana de abril.
Producción: 135.000 botellas.

ANÁLISIS

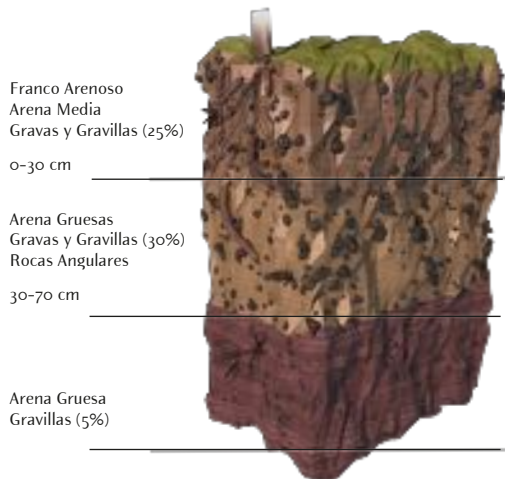
Alcohol : 13.6°
Acidez Total : 5.95 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual : 2.1 g/l
PH : 3.4

VINIFICACIÓN

La uva llega a la bodega en cajas de 13 kilos y después de una rigurosa selección de la uva por cinta, se macera pre-fermentativamente a 10°C entre 96 y 120 horas. La fermentación alcohólica se desarrolla entre 26°-30°C., continuando por una maceración post-fermentativa que dura 13 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: EL MIRADOR



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.

NOTAS DE CATA

Color: Intenso rubí.

Aroma: Expresa la esencia del Cabernet Sauvignon del Fundo el Rosario (Valle del Maipo) desplegando notas de fruta negra, como grosella negra y cassis, entrelazadas con delicadas y finas notas herbales. La crianza en barricas aporta complejas notas de cuero, tabaco y sutiles notas de trufas.

Sabor : De taninos robustos y estructurados y a la vez, redondos y sucosos, se trata de un vino equilibrado y de buena longitud.

MARIDAJE

Se recomienda maridar con carne a la parrilla, bistec, gulasch, cordero e incluso un pato. Asimismo puede disfrutarse con guisos, quesos maduros, como el Manchego y el Gruyere y pastas de todo tipo acompañadas con salsas de champignon o bolognesa. Temperatura óptima para disfrutarlo es en torno a los 18°C.

