

Gran Tarapacá

Cabernet Sauvignon 2014

Variedad:	Cabernet Sauvignon.
Composición Varietal:	95% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah.
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2014.
Rendimiento:	10-14 ton/hectárea.
Fecha de Cosecha:	Abril 2014.
Producción:	720.000 litros (80.000 C9L).

Notas del Enólogo

La mezcla se compone de uvas de varios viñedos del Valle del Maipo (89%), que aportan notas minerales y terrosas, con toques de fruta negra. Las uvas de Isla de Maipo contribuyen con notas más especiadas, frescas y frutales. Un 11% de la mezcla proviene de Penciahue, lo que se traduce en notas de higo maduro, ciruela y taninos redondos que aportan dulzor en boca.

Las uvas fueron cosechadas desde mediados de abril hasta fin del mismo mes.

Una vez en la bodega aproximadamente un 30% de los lotes se mantuvieron en contacto con sus pieles en frío, por alrededor de 4 días para luego comenzar la fermentación a un rango de T° relativamente medio/alto para lograr una extracción consistente y pareja. Durante la fermentación mantenemos un rango de temperatura alto donde hacemos un programa de extracción de color y taninos intenso en la primera fase, para luego reducir hasta que la fermentación ha terminado. Mantenemos por algunos días más antes de eparar el vino y comenzar la fermentación maloláctica. La fase crianza es de alrededor de 8 meses, donde un 60% de los componentes quedan en estanque con duelas de roble francés, americano y húngaro y alrededor del 40% se mantiene sólo en estanques para el componente fresco/frutal. Una vez que los vinos han madurado, se lleva a cabo la mezcla y comienza el envasado a fines de febrero de 2015.

Potencial de guarda: Se recomienda beber durante los próximos 3-5 años.

Notas de Cata

Color:	Rojo rubí intenso.
Aroma:	Franco, con notas frutillas, higos, toques de pimienta fresca, tabaco, clavo olor y suaves notas de canela y vainilla.
Sabor:	Buena estructura, vivo, jugoso y taninos maduros y presentes.

Análisis

Alcohol:	13.9°
Acidez Total:	5.1 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual:	2.9 g/l
PH:	3.63

