

Gran Tarapacá

Cabernet Sauvignon Merlot 2014

Variedad:	Cabernet Sauvignon Merlot.
Composición Varietal:	48% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 2% Syrah.
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2014.
Producción:	108.000 litros (12.000 C9L).

Notas del Enólogo

La mezcla se compone de uvas Cabernet Sauvignon y Merlot principalmente del Valle del Maipo (hay un porcentaje menor de Cabernet del Valle del Maule, Pénahue para entregar fruta madura y taninos sucrosos a la mezcla). El Valle del Maipo aporta notas a fruta negra, mineral y terrosa y específicamente las uvas de Isla de Maipo aportan notas más especiadas, frescas y frutales. Las uvas fueron cosechadas desde finales de marzo (Merlot) hasta fin de abril. Una vez en la bodega aproximadamente un 40% 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 temperatura 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 un par de días más antes de separar el vino y comenzar la 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 los vinos han madurado, se hace la mezcla y comenzamos a envasar. El vino se comenzó a envasar a finales de febrero 2015

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

Notas de Cata

Color:	Rojo ciruela intenso.
Aroma:	Franco, frutal, expresivo, toques de pimienta fresca, tabaco, berries como la mora. La crianza en madera ha otorgado complejidad al vino y notas de vainilla y almendras tostadas.
Sabor:	Buena estructura, vivo, jugoso y taninos maduros y presentes.

Análisis

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

