

León de Tarapacá

Cabernet Sauvignon 2014

Variedad:	Cabernet Sauvignon.
Composición Varietal:	95% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah.
Origen:	Valle Central.
Rendimiento:	14-16 ton/ hectárea.
Vendimia:	2014.
Fecha de Cosecha:	Abril-Mayo 2014.
Producción:	500.000 litros (55.000 C9L).

Notas del Enólogo

La mezcla 2014 se compone de varios viñedos del Valle Central; desde uvas de Isla de Maipo y María Pinto en el Maipo, viñedos en Santa Cruz de Colchagua, Molina en Curicó y finalmente Pencahue en el Valle del Maule. Cada componente aporta lo esencial de cada valle, lo que hace que este vino sea un típico y clásico Cabernet Sauvignon chileno.

Las uvas son cosechadas de noche, y procesadas en la bodega a primera hora, para comenzar una fermentación a un rango de T°24 y 28° en estanques de acero, donde se trabaja la extracción a través de remontajes diarios que van disminuyendo su intensidad a medida que fermentación avanza. Una vez terminada la fermentación, algunas bases se crían a través del contacto con roble y otros se mantienen como componente de fruta que terminarán por balancear la mezcla final.

Potencial de guarda: por su estilo y perfil, se recomienda beber durante los próximos 2 años.



Notas de Cata

Color:	Rojo rubí.
Aroma:	Fruta madura y buen carácter varietal, con mucha fruta roja como frutillas y Cereza, acompañado con notas de pimienta, té negro y leves toques de vainilla.
Sabor:	Estructura media, taninos suaves, fácil de tomar.

Análisis

Alcohol:	13.5°
Acidez Total:	4.55 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual:	2.6 g/l
PH:	3.67