

Terroir

Late Harvest 2012

Variedad:	Cabernet Sauvignon - Syrah.
Composición Varietal:	Gewürztraminer 50%, 44% Sauvignon Blanc, Moscatel 6%.
Origen:	Valle Central.
Vendimia:	2012.
Fecha de Cosecha:	Mayo 2012.
Producción:	135.000 litros (15.000 C9L).

Notas del Enólogo

La temporada 2012 fue una muy buena cosecha para nosotros; calurosa y seca, lo que permitió madurar (y sobre madurar) perfectamente las uvas. Básicamente la mezcla 2012 mantiene un 70 % de nuestras uvas del Maipo, pero no resistimos usar algo de otros valles como por ejemplo; Gewürztraminer de la zona alta de Curicó, que entrega una marcada nota de rosas y violetas; Sauvignon Blanc del Valle de Leyda para agregar complejidad a la mezcla con las notas salinas y refrescantes, pero siempre intentando mantener el estilo que ha caracterizado este vino. Por último, un 6% de Moscatel del Valle de Limarí para equilibrar las cepas.

Lo interesante de este vino es que la uva es complicada de trabajar en términos de proceso. La alta concentración de azúcar, desde su molienda, prensado, fermentación y finalmente la mezcla es complicada y delicada. En el caso de la fermentación, este exceso natural de azúcar generalmente complica y confunde a las levaduras, por lo tanto la fermentación es lenta. Y ésta es una de las claves de este vino; con esto mantenemos el aroma fresco primario de las uvas, pero generamos otros aromas y desarrollamos la untuosidad y la sensación aterciopelada en boca.

Potencial de guarda: 1 año (se recomienda beber durante el año, aunque como vino dulce el tiempo en botella le hace muy bien.).

Notas de Cata

Color:	Amarillo dorado brillante.
Aroma:	Intenso, fresco complejo y franco, con notas de terrosas, florales como rosas, jazmín, de fruta como papaya, huesillos, y complejas como caramelo, merquén y miel.
Sabor:	Boca es equilibrado, fresca, untosa y persistente y con retrogusto casi picante.

Análisis

Alcohol:	12°
Acidez Total:	6.1 g / l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	98 g / l
PH:	3.25

