

CABERNET SAUVIGNON SELECT TERROIR

COSECHA 2021
Valle del Maipo
100% Cabernet Sauvignon



ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.4°	3.38	3.56 g/L	0.42 g/L	5.16 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

Contrario a lo que fue la cosecha 2020, la vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez. Nuevamente, al igual que el año pasado, tuvimos una vendimia muy distinta a las anteriores y de mucho aprendizaje.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un periodo de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Intenso y delicado, frutos negros y rojos como ciruelas, moras y frambuesas con un ligero toque a tostado.

Paladar: Bien redondo con un muy buen balance y persistencia.

Gastronomía: Carnes rojas, platos condimentados, estofados y quesos.


