

### Cepas

Cabernet Sauvignon 90% + Cabernet Franc 5.5% and Petit Verdot 4.5%

**33,633 botellas**

### Denominación de Origen

Los viñedos se encuentran en la nueva y exclusiva D.O. llamada Maipo Andes, en el Valle del Maipo. Esta D.O. es conformada por 3 comunas al sur de la ciudad de Santiago (Puente Alto, Buin y Pirque) y es uno de los pocos lugares en el mundo donde Cabernet Sauvignon de clase mundial pueden ser producidos.

### Terroir

**Clima:** A los pies de la cordillera de los Andes, el clima es seco-mediterráneo con una temporada de larga maduración y sin ninguna lluvia durante el verano y la cosecha. Los días son cálidos y las frescas noches son perfectas para la obtención de Cabernet Sauvignon de alta calidad.

**Suelo:** Nuestros 3 viñedos están ubicados en las más antiguas terrazas aluviales 3 y 4. Más del 50% del volumen del suelo son piedras de tamaño pequeño – mediano que le dan un óptimo drenaje. Un 25% de la textura del suelo es arcilla, lo que permite una alta retención de agua, mediante su entrega en cantidad adecuada para las vides, con el fin de obtener un follaje bien equilibrado y uvas concentradas.

### Viñedo

Viña Gandolini está conformada por 3 viñedos ubicados en la comuna de Buin (Alto Jahuel, Cerrillo y Catemito). Estos viñedos fueron plantados respectivamente en 2001, 2003 y 2005. Estas vides se plantaron con la mejor selección masal de materia prima Cabernet Sauvignon, con alta densidad (7.000 plantas por hectárea). El sistema de riego por goteo permite un excelente manejo del agua. La superficie total es de 70 hectáreas.

### Rendimientos

7 toneladas por hectárea, 1 kg por vid

### Cosecha

Esta cosecha registro temperaturas más bajas que años previos, lo que resultó en un calor acumulado (grad os-día) más bajo para la temporada, principalmente debido a las temperaturas bajas en Octubre y Noviembre.

### Notas de Cata

Increíblemente rico y con capas de sabores puros de cassis, frutos del bosque, cedro, menta y grafito. En boca es de mucho cuerpo, profundo y equilibrado, con una estructura vibrante muy elegante y un final persistente.

**Enólogo:** Stefano Gandolini

<http://gandoliniwines.com/>

### Cosecha

18 al 28 de Abril. Cosecha a mano en cajas de 12 kgs

### Guarda

21 meses en barricas nueva de roble Francés

### Filtrado

Sin filtrar y sin clarificar

### Análisis Básico

Alcohol: 14.0°

pH: 3.54

Acidez Total: 5.46 g/l

Acidez Volátil: 0.58 g/l

Azúcar Residual: 2.27 g/l

Extracto Seco: 29.7 g/l

Presión de CO2 : 300 atm

