

Cepas

Cabernet Sauvignon 85% + Cabernet Franc 7,5% + Petit Syrah 7,5%

14.948 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

Viñedos plantados en el 2001 de alta densidad, 7.000 plantas/ha, ubicados en suelo terraza aluvial N°3 y 4, que son las terrazas aluviales más antiguas y donde se pueden producir los grandes Cabernet Sauvignon de Chile. Irrigación por goteo sobre hilera y sub-suelo, canopia muy equilibrada. La superficie total es de 70 hectáreas.

Rendimientos

Rendimiento 7-8 tn/ha según el cuartel y una producción de 1-2 kg/pl.

Año de Cosecha

Esta añada 2015 se caracterizó por ser cálida y debido a las altas temperaturas en período de maduración de las uvas, se adelantó la madurez fisiológica y aromática. La cosecha se determinó en base a degustación y se realizó en forma precoz con el objetivo de preservar la fruta fresca y acidez natural. A pesar de cosechar en forma adelantada, los azúcares de las bayas fueron altos y el vino quedó con una graduación alcohólica elevada de 14,80%, pero que va muy bien contrarrestada con la alta acidez natural y alta concentración de aromas y sabores.

Notas de Cata

Presenta un color rojo rubí intenso. A la nariz es intenso y complejo. Refleja todo el carácter de una añada cálida con notas a frutos rojos, cassis, grafito, cedro, tabaco y especias. En boca es un vino de cuerpo , opulencia, potencia pero con muy buena fluidez y plenitud de sabores que lo hacen explosivo, de gran carácter y complejidad. Es un vino que se muestra abierto, amplio, generoso y cálido. De gran tacto, textura suave, elegante y gran profundidad de materia. Impresiona su armonía y largo retrogusto.

Harvest

Desde el 20 de Marzo al 28 de Abril

Guarda

32 meses en barricas nuevas de encina francesa de grano extrafino tostado medio.

Filtrado

Sin filtrar y sin clarificar

Análisis Básico

Alcohol: 14.8°

pH: 3.33

Acidez Total: 6.09 g/l

Acidez Volátil: 0.83 g/l

Azúcar Residual: 2.94 g/l

Extracto Seco: 33.50 g/l

Presión de CO2 : 330 mg/l

