

SELECT TERROIR

CABERNET SAUVIGNON
COSECHA 2018



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

La vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compenso este inicio de vendimia más lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha.

La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de madures adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

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.

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon, cosechado a mano desde principios a mediados de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

10 t / ha

GUARDA

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

TEMPERATURA DE SERVICIO

15- 18 grados

DECANTACIÓN

No es necesario

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.46
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	3.57 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.37 g/L
Azúcar Residual:	5.31 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- 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.