



2019

SUELOS

Los suelos son de origen volcánico presentando pendientes suaves de la cordillera de los Andes y fluviales de piedmont. Como consecuencia de las acciones geomorfológicas de la zona tenemos dentro de las pendientes suaves de la cordillera de los Andes dos perfiles de suelo: suelo volcánico descompuesto en arcilla y suelo volcánico con rocas fragmentadas, y en los fluviales de piedmont encontramos gravas angulares de distintos tamaños con mayor presencia de arena con algo de limo y poco de arcilla. Estos perfiles de suelo le otorgan al vino taninos redondos, buena estructura y un cuerpo elegante, con un gran aporte de aromas a fruta y notas minerales.

CLIMA

El invierno fue seco y frío, donde las precipitaciones acumuladas fueron un 31% menos que la temporada anterior, y un 45% menos que el promedio de los últimos 10 años. Las temperaturas mínimas promedio durante el invierno fueron de 4,8°C. y las temperaturas máximas promedio fueron de 27°C entre mayo 2018 y mayo 2019. Luego de la brotación el desarrollo fue normal hasta noviembre, momento en que una inusual tormenta eléctrica con granizo y lluvia, generó algunos cambios. La floración comenzó a finales de noviembre, una semana antes que la temporada 2018, con buenas condiciones de luminosidad y temperatura, asegurando una buena inducción frutal. Debido al episodio de granizo, al manejo del riego y las altas temperaturas, los rendimientos fueron más bajos que la temporada 2017/2018. El periodo de cosecha se inició la segunda semana de marzo, diez días antes que la temporada anterior. La ausencia de lluvias y condiciones climáticas favorables durante la maduración, permitieron cosechar uvas muy sanas, entregando vinos de gran expresividad frutal, color y taninos elegantes.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas de forma manual en cajas de 10 kg. Una vez en la bodega, se realizó una selección de racimos y bayas, seguidos por una maceraron en frío durante 3 a 5 días (8°C) para extraer color y aromas. Posteriormente, se realizó la fermentación alcohólica, un 80% se hizo en cubas de madera de 12.000 litros y un 20% del total del vino en acero inoxidable a una temperatura controlada de hasta 26 °C. Durante 10 días se realizaron breves remontajes, con el fin de extraer taninos y antocianos. La fermentación post-fermentativa duró aproximadamente 10 días para afinar y potenciar el equilibrio del vino en boca. La crianza se realizó durante 22 meses, Los primeros 16 meses en barricas de roble francés de 225 litros, 50% nuevas, 30% de dos o más usos y 20% en fudres de 2000 litros (sin tostar y con tostado leve) para luego sus componentes ser mezclados y terminar su guarda los ultimos 6 meses en barricas de 225L. Los tostados y las barricas se adaptaron a cada Cabernet Sauvignon de diferente terroir.

NOTAS DE CATA

Aspecto: rojo rubí profundo con intensidad media alta.

Nariz: destacan aromas elegantes a frutos rojos y frutos negros maduros, tales como las moras, los arándanos y el cassis, complementados con dejos de tabaco y cedro, aportados por su crianza en roble.

Boca: vino redondo, fresco, con buen balance entre taninos y acidez, con un final largo y persistente.

Temperatura de servicio: 16°-18°C