



## 2020

#### CLIMA

La vendimia 2020 se caracterizó por ser un año seco y muy caluroso. La temporada no presentó precipitaciones que pudieran afectar los estados fenológicos de la floración y la cuaja.

La brotación ocurrió en fechas similares a la temporada pasada, sin embargo, la floración y la cuaja se adelantaron entre 10 a 15 días debido a las altas temperaturas promedio a lo largo de toda la temporada, lo que provoco que dichos estados fenologicos fueran más acotados.

En cuanto a la maduración y cosecha, también se adelantó en promedio 10 días provocando una ventana de cosecha muy acotada debido a la falta de disponibilidad de agua y temperaturas por sobre el promedio histórico. En general, se identifica como un buen año, que logra reflejar los mejores atributos y alto potencial de la variedad Cabernet Sauvignon en el Cachapoal-Andes, con gran expresión frutal, buena concentración debido al manejo de rendimientos, alcoholes moderados y con buena acidez natural.

### SUELOS

Los suelos son de origen volcánico presentando pendientes suaves de la cordillera de los Andes y fluviales de piedmont. Como cosecuencia de lass acciones geomorfológicas de la zona tenemos ddentro 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.

# 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 en cubas de disntintos tipos y capacidades a una temperatura controlada de hasta 26 °C. Durante 10 días se realizaron breves remontajes, con el fin de extraer taninos y antocianos. La maceración 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 y 300 litros, 50% nuevas, 40% de dos o más usos y 10% en fudres de 2000 litros para luego sus componentes ser mezclados y terminar su guarda los ultimos 6 meses en barricas de 225 y 300 litros. 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: 16º-18°C

Alcohol: 14.6% Ph: 3.55 Acidez: 5.55 G/L AR: 3.81 G/L