



Arboleda

CABERNET SAUVIGNON 2015

ORIGINE

Appellation: Valle de Aconcagua

Vignoble: Las Vertientes

Emplacement: Hijuelas

Climat: Méditerranéen, béni par les brises fraîches qui proviennent de la froideur de l'océan Pacifique à travers les vignes.

Sol: Le vignoble repose sur des dépôts alluviaux qui ont un pourcentage élevé de pierres et de gravier sous une couche de limon.

CÉPAGES

90 % cabernet sauvignon

5 % cabernet franc

5 % syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Alcool: 14%

pH: 3,4

Acidité totale: 5,76 g/L d'acide tartrique

Sucre résiduel: 2,8 g / L

VINIFICATION

Les raisins ont été fermentés en cuves inox pendant 18 à 25 jours entre 24 et 28 °C.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement en fûts: 12 mois en fûts de chêne français dont 20 % neufs

Potentiel de garde: 4 à 8 ans dépendant des conditions du cellier.



MILLÉSIME

La saison de croissance de 2015 a été marquée par l'absence de précipitations et par des températures supérieures à la moyenne historique. Ceci a généré une canopée saine et un début plus précoce des étapes phénologiques dans le vignoble. La maturité optimale a été atteinte 10 jours plus tôt que l'année précédente, et dans un laps de temps plus court. La récolte a débuté exceptionnellement tôt, afin de maintenir le caractère frais et épicé de notre Cabernet Sauvignon unique.

NOTES DU VIGNERON

D'un rouge rubis intense, lumineux et profond, ce Cabernet Sauvignon est très attrayant au nez, avec un caractère complexe de fruits noirs et d'épices. Des arômes agréables de cassis, de tabac, de cerise et de bois de cèdre, ainsi que de légères touches balsamiques commencent à se manifester. D'un grand équilibre et structure. Ses tanins fermes et fins contribuent à sa texture élégante, qui est complétée par un milieu de bouche ample et une agréable jutosité.

SUGGESTION DE SERVICE

Servir de préférence à 17 °C.