



Arboleda

CABERNET SAUVIGNON 2014



ORIGINE

Appellation: Valle de Aconcagua

Vignoble: Las Vertientes

Sol: Varie de piémont argileux à des terrasses à pierrosité importante.

Climat: Méditerranéen avec longue saison sèche et pluies hivernales.

COMPOSITION

85% Cabernet Sauvignon

10% Cabernet Franc

5% Syrah

ANALYSE

Alcool: 14%

pH: 3,48

Acidité Totale: 5,95 g/L Acide tartrique

Sucre Résiduel: 2,35 g/L

NOTES DU MILLÉSIME

Dans les vignobles de Las Vertientes, le millésime 2014 met en avant les conditions climatiques habituelles de la région.

Les températures relevées entre octobre et avril se sont maintenues à des niveaux comparables aux moyennes historiques, avec une absence totale de pluie.

Les bonnes conditions climatiques du printemps ont été propices à la croissance saine et équilibrée des pieds de vigne, et ont permis au raisin d'être bien protégé lors de la courte vague de chaleur qui a frappé en janvier et de se développer jusqu'à maturité. Les pieds de Cabernet Sauvignon sont parvenus à maturité entre les derniers jours du mois de mars et le début du mois d'avril. Leurs fruits sont frais, les tannins fermes et équilibrés.

COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Ce vin d'une robe rubis intense et profonde, se démarque par son nez intense de cassis, de tabac, de cerise et par ses légères notes de balsamiques, tandis que la bouche rappelle la griotte, les prunes et les épices. Son corps équilibré et structuré en fait un vin moyennement à fortement corsé. Ses tannins fermes et à grains fins offrent une élégante texture en bouche qui rend ce vin juteux, frais et vif en bouche.

VINIFICATION

Les fruits ont été fermentés dans des cuves en acier inoxydable entre 18 à 25 jours à des températures variant de 24 °C à 28 °C.

VIEILLISSEMENT

Élevage: Élevé pendant 12 mois dans des fûts de chêne français, dont 20% sont neufs.

Potentiel de vieillissement: 6 à 10 ans, en fonction des conditions de conservation.