



Corte de Campo



ANDES

40% Cabernet Sauvignon / 20% Petite Sirah / 20% Petit Verdot / 20% Carmenère

Denominación de origen

Valle de Cachapoal Andes.

Todas estas uvas provienen de nuestro campo, La Moralina, ubicado estratégicamente en Cachapoal Andes y a pocos minutos de nuestra bodega de vinificación.

Suelos de origen aluvial-coluvial, franco arcillo limosos, pedregosos y con buen drenaje. Clima templado mediterráneo, con gran amplitud térmica entre el día y la noche. Recibimos aguas limpias, de primera mano, directo de los deshielos de la cordillera.

Información de cosecha y vinificación

Reporte de vendimia: Durante la temporada 2014 se presentaron buenas condiciones climáticas, con una vendimia larga y seca gracias a la ausencia de lluvias, pero con heladas primaverales se hicieron notar en una leve disminución en los rendimientos. Los vinos se muestran frutales, con buena concentración de taninos y con un carácter fresco y especiado.

Cosecha manual: se extendió desde mediados de abril, partiendo con el Cabernet Sauvignon de las partes mas altas del campo, hasta mediados de mayo finalizando con el Carmenère.

Guarda: 12 meses de guarda en barricas de roble francés (60%) y americano (40%)

Vinificación: se realiza en estanques de acero inoxidable. Inoculación con levaduras seleccionadas y fermentación controlada entre 26°C a 28°C. La cantidad y duración de los remontajes son definidos por degustación diariamente por la enóloga.

Posteriormente se guarda en barricas hasta completar su fermentación maloláctica.

Descripción del vino

Color: rojo rubí profundo, con reflejos violáceos, empezando a mostrar algo de evolución.

Aroma: fino, limpio, atractivo, jugoso, con aromas a frutas maduras y dulces, arandanos, con un elegante toque de romero y cedro.

Sabor: jugoso y fresco, con acidez viva, sabroso, bien estructurado, lleno de taninos suaves que redondean la boca.

Temperatura de consumo: 16° a 18°C

Potencial de guarda: 8 años.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis cosecha 2014

Alcohol: 13.5%

pH: 3,4

Acidez Total: 5,9 g/L

Azúcar Residual: 2 g/L