

GRAN RESERVA



Cabernet Sauvignon 70% / Syrah 30%

Denominación de origen

Valle del Maipo

Suelos profundos, franco arcillosos de origen aluvial. Clima mediterráneo semiárido, con gran amplitud térmica que favorece una perfecta maduración de las uvas.



Directora Enológica: Irene Paiva

Información de cosecha y vinificación

Semana y tipo de cosecha: Cosecha manual: Cabernet Sauvignon, la última semana de marzo. Syrah, la tercera semana de abril.

Guarda: 16 meses de guarda en barricas de roble francés (62%) y americano (38%).

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

Reporte de vendimia: La vendimia 2012 se caracterizó por presentar temperaturas más cálidas que un año normal, lo que adelantó las cosechas entre 2 a 3 semanas, logrando fruta de gran calidad, y vinos de buen cuerpo con aromas muy intensos a fruta roja y negra madura.

Descripción del vino

Color: rojo violeta profundo e intenso, con inicios de mostrar alguna evolución.

Aroma: cereza negra, notas dulces y licorosas, chocolate amargo, grafito, y un ligero toque de cedrón.

Sabor: complejo y elegante, con una acidez que lo hace largo y distinguido. Equilibrado, redondo y maduro. De cuerpo medio, taninos suaves y sedosos, final de larga persistencia.

Temperatura de consumo: 16 a 18°C

Maridaje: quesos maduros, carnes rojas, charcutería y cordero.

Potencial de guarda: 8 años

Análisis cosecha 2014

Alcohol:	14%
pH:	3.34
Acidez Total:	3.92 g/L tartaric acid
Azúcar Residual:	2.77 g/L

