



GRAN RESERVE

CABERNET SAUVIGNON

2013

Origen:

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua, Lolol

Viñedo:

Nilahue

Cuartel / Block:

Los Negros 53

Distancia al Pacífico:

40 kilómetros en línea recta, altura 138 m.s.n.m.

Tipo Suelo:

Suelo de origen aluvio-coluvial, de textura franco arcillosa, con presencia de gravas de forma irregular. Superficie de topografía de lomaje (15% aproximado), de profundidad media, de bajo contenido de materia orgánica y con buen drenaje.

Clima:

Mediterráneo con influencia alternada de las frías brisas del océano Pacífico durante el día, y del viento frío nocturno proveniente de la Cordillera de los Andes, lo que modera la amplitud térmica.

Exposición:

Nor - poniente

Antigüedad Parras:

7 años

Composición:

Varietades:

Cabernet Sauvignon 93%; Cabernet Franc 4%; Petit Verdot 3%.

Análisis:

Alcohol:

14,3°

Azúcar Residual:

2,3 g/L

Acidez Total:

5,4 g/L (tartárico)

pH:

3,6

Crianza y Guarda:

Crianza en Barrica:

18-20 meses en barricas de roble francés,
25% de barricas nuevas.

Potencial de Guarda:

8 años

Comentarios del Enólogo

La uva fue cosechada a mano en cajas de 12-14 kilos el 10 de Abril, los racimos fueron seleccionados y luego despalillados; sin moler las bayas fueron depositadas en estanque de 13 toneladas. Se maceró en frío durante 3 días con el objetivo de obtener intensidad de aromas propios de la variedad y el lugar. La fermentación alcohólica duró 16 días y se realizó con extracción media, manteniendo la elegancia y estructura de la variedad. En total el vino se mantuvo con sus orujos por 36 días. Posteriormente fue trasegado a barricas donde se realizó la fermentación maloláctica en forma espontánea y el vino se crió por 18 - 20 meses. Se embotello luego de una filtración gruesa.

Notas de Cata

Este viñedo crece en una ladera rocosa de pendiente media, que requiere de muy poca intervención durante la temporada en términos de riegos, manejos de canopia y aplicaciones. El vino resultante es de gran expresión varietal, elegante y con elevado potencial de guarda. Presenta un color rojo rubí intenso, de gran profundidad y vivo matiz, con representativos aromas a fruta roja y negra como cereza madura, arándanos y mora, con notas a cassis y grafito. De elegante textura con suave paladar, presenta sabores a fruta roja y café ligeramente tostado.

Reportes de Vendimia

La temporada 2012-2013 partió con normalidad, con temperaturas apenas mayores a lo que un año normal se refiere, lo que se tradujo en una buena floración y cuaja. Posteriormente en los meses de verano se tuvieron temperaturas más bajas que lo normal (especialmente en el mes de Enero), lo que permitió, con un retraso en la fecha de cosecha de 10 días respecto a lo normal, tener una buena madurez, frescor natural y buena concentración de sabores y aromas en este viñedo de Cabernet Sauvignon.



BAJO SIETE