

X-Tasis Gran Reserve

CABERNET SAUVIGNON 2014

Origen

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	San Rafael
Cuartel:	N°2 El Cóndor
Distancia al Pacífico:	70 Km
Tipo de Suelo:	Sedimentos volcánicos poco profundos y recientes.
Clima:	editerráneo, con fuerte influencia de los Andes. Veranos secos e inviernos fríos y lluviosos.
Exposición:	Plano.
Antigüedad Parras:	17 años
Rendimiento:	9 ton/ha

Composición

Variedades: 93% Cabernet Sauvignon / 04% Cabernet Franc / 03% Petit Verdot

Análisis

Alcohol:	13,5% por Volumen
ph:	3,49
Acidez Total:	5,4 g/l
Azúcar Residual:	2,0 g/l

Guarda y Crianza

Envejecimiento en Barrica:	100% del vino estuvo 18 Meses
Tipo de Barrica:	100% Francesas, de las cuales 25% son nuevas
Potencial de Guarda:	8 + años

Comentarios del Enólogo

La fruta fue cosechada a mano, llevada a la bodega y seleccionada para eliminar elementos no deseados. Luego, siguió el proceso de despalillado sin posteriormente moler las bayas, con el objetivo de reducir al mínimo la rotura de la baya y el encubado en pequeños tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica duró aproximadamente 7 días a una temperatura fluctuó entre los 24° a 28°C, con 2 a 3 remontajes por día dependiendo de la etapa de fermentación y degustaciones enológica. La maceración total se extendió por 26 a 30 días. Después de la fermentación el vino tuvo una crianza durante 18 meses en barricas de 300 litros de roble francés donde realizó la fermentación maloláctica. El vino fue finamente filtrado antes de ser embotellado.

Reporte de Vendimia

La temporada 2013-2014 se recordará como la vendimia de la helada. La segunda mitad de septiembre tuvimos una secuencia de heladas primaverales que se sucedieron durante varios días. Esto provocó graves consecuencias en las producciones no solo en Maule, sino que en todo Chile. La inducción y la diferenciación frutal se vieron seriamente afectadas por lo que todas las variedades tintas vieron reducidos sus rendimientos. En términos de temperaturas, fue una temporada fresca desde brotación hasta pinta (septiembre 2013-enero 2014) lo que dio paso a un lento avance fenológico de las plantas. Sin embargo, a partir de la mitad de enero y hasta marzo la temperatura se elevó en una magnitud logró compensar este retraso fenológico. Recuperación de la madurez que también fue favorecida por los bajos rendimientos. En suma, la cosecha se retrasó en aproximadamente dos semanas, resultando en vinos con grados alcohólicos finales más moderados, acidez mayor y desarrollo de fruta fresca en general.

Notas de Cata

De color rojo rubí, nuestro Cabernet Sauvignon Single Vineyard 2014 posee un perfil aromático intenso donde se fusionan notas de frutas frescas como cerezas y frutillas más un carácter marcado a cassis en el trasfondo junto a notas minerales de grafito mostrando gran tipicidad. Aparecen notas sutiles a madera que se expresan con suaves dejos a cedro a la vez. En boca se presenta firme con taninos muy presentes que son suaves a la vez. Vino de gran riqueza y elegancia con un final persistente y refrescante.

Maridaje

Carnes rojas a la parrilla, guisos. También vegetales a la cacerola, empanadas y carnes aliñadas con especias.

