

HUELLAS

Reserve

Cabernet Sauvignon
2015

Origen:

Denominación de Origen: Colchagua costa, Lolol
Viñedo: Nilahue
Cuartel / Block: Cuarteles 1 y 5.
Distancia al Pacífico: 40 kilómetros en línea recta, altura 99 m.s.n.m.
Tipo Suelo: Suelo estratificado profundo, de origen aluvial, de textura fina (franco arcilloso), con presencia de rocas en distintos grados de meteorización. De bajo contenido de materia orgánica y baja fertilidad.
Clima: Mediterráneo con influencia alternada de las frías brisas del océano Pacífico, y de la Cordillera de los Andes.
Exposición: Nor - poniente.
Antigüedad Parras: 17 años.

Composición:

Variedades: Cabernet Sauvignon 90%; Cabernet Franc 6%; Carmenère 3%; Merlot 1%.

Análisis:

Alcohol: 13,8°
Azúcar Residual: 3,0 g/l
Acidez Total: 5,6 g/l (tartárica)
PH: 3,5

Envejecimiento y Guarda:

100% del vino fue criado en barricas de roble por 14 meses (100% francesas), de las cuales un 10% fue en barricas nuevas.
Potencial de Guarda: 6-8 años

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la segunda semana de Abril. Los racimos se despallaron sin moler, y fueron fermentados en estanques de acero inoxidable cerrados de 13 y 25 toneladas con levaduras seleccionadas. Se mantuvo la uva en frío en una maceración pre fermentativa por 2-5 días y una maceración total de entre 28 y 35 días. Posterior a la fermentación alcohólica, el vino se trasegó a barricas donde completó la fermentación maloláctica en forma espontánea en un tiempo de 3 meses. En total, el vino tuvo 14 meses de crianza en barricas de roble (100% francesas), de las cuales un 10% eran nuevas.

Notas de Cata

Este vino Cabernet Sauvignon presenta un color rojo rubí con matices rojo oscuro. En nariz el vino se muestra con mucho carácter, gran intensidad aromática, frutas rojas y grafito. En boca el vino presenta taninos firmes, buena estructura y persistente, con una larga persistencia.

Reportes de Vendimia

La vendimia 2015 fue una de las más calurosas de los últimos años y marzo en particular, uno de los más calurosos que se tenga registró. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca, lo que en conjunto apuntó a una madurez enológica más acelerada.

Es por esto que en esta temporada la estrategia general, incluyendo los tintos, fue proteger la fruta de la luminosidad directa y refrescar los microclimas donde maduran los racimos.

De esta forma se pudo retrasar madurez, conservar acidez natural y lograr aromas a frutas frescas, evitando sobre madurez y grados alcohólicos finales elevados.

