

Gran Reserva Cabernet Sauvignon - Safra 2013



VITICULTURA

Vinhedo: San Carlos, localizado nos arredores de Cunaco, Vale de Colchagua. Os vinhedos de Cabernet Sauvignon foram plantados a mais de 100 anos.

Solo: De origem aluvial e textura arenosa-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso, de muito boa drenagem e possui argila expansível que tem a capacidade de administrar muito bem a entrega de água a planta durante o ano.

Clima: A temporada 2012 - 2013 começou com uma primavera fria e relativamente chuvosa, o que provocou um atraso na brotação e estados fenológicos da uva. Foi uma temporada mais úmida, fazendo com que a maturação fosse mais lenta. As uvas tintas, graças às boas temperaturas registradas durante Março e Abril, conseguiram alcançar boa maturação, com níveis de açúcar mais baixos e acidez mais alta, sendo colhidas aproximadamente entre 07 e 10 dias mais tarde do que o normal. Os vinhos desta safra são muito frescos, frutados, com boa cor e acidez natural e com nível de álcool mais baixo.

Manejo do vinhedo: A plantação tem uma densidade de 4808 plantas/hectare, condução em espaldeira baixa. Poda dos brotos na primavera e a começo do verão, com retirada manual do excesso de folhas no início de Março para aumentar a ventilação e exposição das uvas para o sol da manhã.

VINIFICAÇÃO

Variedade: Cabernet Sauvignon 95%; Malbec 2%; Petit Verdot 2% e Tannat 1%.

Colheita: As uvas Cabernet Sauvignon foram colhidas entre 25 de Abril e 02 de Maio. A Malbec entre 04 e 14 de Abril, Petit Verdot em 07 de Maio e Tannat entre 12 e 13 de Abril de 2013.

Técnicas de vinificação: Após o desengace, as uvas foram esmagadas e levadas ao tanque. Foi realizada uma maceração pré-fermentativa a frio (10°C) durante 04 dias com o objetivo de alcançar maior extração de cor aromas. A fermentação alcoólica foi realizada em temperaturas entre 25°C e 29°C. A fermentação foi realizada muito suavemente, evitando a "sobre extração" com o objetivo de fazer um vinho mais elegante, amigável e balanceado, terminando com uma maceração pós fermentativa por aproximadamente 07 a 10 dias. Posteriormente, foi realizada uma fermentação maloláctica natural que foi finalizada em barrica. O vinho foi amadurecido em barris de carvalho francês e logo foi delicadamente filtrado e engarrafado.

Carvalho: Aproximadamente 81% esteve por 12 meses em barricas usadas de carvalho francês. Os 19% restantes permaneceram em cubas de concreto, para aportar fruta e frescor a mescla final.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO:

Álcool:	13 %vol.
pH:	3,64
Acidez Total:	5,1 g/L
Açúcar Residual:	2,5 g/L
Acidez Volátil:	0,42 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho rubi, intensa e profunda. Apresenta aromas complexos e elegantes, marcado por notas evolutivas, frutas vermelhas ácidas como cerejas, cassis e sutis notas de especiarias e tabaco. No paladar, se destaca por sua suave textura e possui grande estrutura. É balanceado, com o frescor de sua acidez, o que o torna vibrante e prazeroso. Seu final é longo, profundo e persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar 8 anos.