



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON **COSECHA 2004**

Enólogo Jefe Marcelo Retamal

Enólogo Felipe Müller

Enólogo Asesor Adriana Cerda

Variedades 100% Cabernet Sauvignon

Origen Valle del Maule. Las uvas que dan origen a este vino provienen de un viñedo ubicado en Cauquenes, valle que se encuentra en el sur de Chile, y que tiene la característica de encontrarse situado en medio de la Cordillera de la Costa. El clima se caracteriza por tener un período seco prolongado entre los meses de octubre y abril, con una pluviometría importante durante los meses de invierno e inicio de primavera. Las temperaturas durante el período de maduración de las bayas tienden a ser altas hasta fines de marzo, para descender hacia fines del período de maduración de las bayas.

Suelo Los suelos presentan distintos grados de alteración de la roca y se observa una mezcla de granitos y dioritas que se entremezclan en superficie. Texturalmente en el caso de la roca granítica, se trata de una arena gruesa, mientras que en el caso de la roca diorítica se trata de un limo muy fino. En términos generales las uvas que entrega este viñedo se caracterizan por tener una gran personalidad y en donde el momento de cosecha de éstas es vital en función de poder suavizar los taninos algo agresivos que tiende a entregar este viñedo.

Producción La cosecha manual de las uvas comenzó el 18 de abril. Previo a la fermentación alcohólica se realizó una maceración en frío por 8 días a 8°C, luego la fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable por 25 días bajo estrictos controles de temperatura entre los 24 y 28°C, con lo que se logró una excelente extracción y condensación de los taninos.

Guarda El vino se guardó en barricas de roble francés por un período de 14 meses.



Frutas rojas y pimienta negra en la nariz son la primera impresión de este Cabernet Sauvignon que además ofrece un hermoso color rojo rubí muy intenso; al dejarlo respirar se encuentran notas a ciruelas y especias como vainilla y tomillo, sumados a la madera que está muy bien integrada. En la boca es fresco, muy bien estructurado, con una textura amable, taninos aterciopelados y buena acidez.

Potencial de guarda

Se puede guardar por 8 a 10 años

Sugerencias

Servir a 16°C acompañando todo tipo de carnes rojas, cocidas o asadas, pero también es excelente para disfrutarlo solo.