



VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

PEÑASCO VINEYARDS - VALLE DE LONCOMILLA-CHILE
STONY ALLUVIAL-COLUVIAL
100% CABERNET SAUVIGNON
VERTICAL SHOOT POSITIONING
SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM
RAINFALL DURING WINTER

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

ANALISIS

Alcohol Degree	:13,5°
Volatile Acidity	:0,45 g/L
Total Acidity	:3,8g/L
pH	:3,5
SO2 free	:36 mg/L
SO2 Total	:75 mg/L
Residual Sugar	:2 g/L
Malolactic Fermentation	:100%

Origen de la uva:

Viñedos propios ubicados en localidad de El Peñasco - Valle de Loncomilla.

Clima:

Clima mediterráneo subhúmedo con precipitaciones anuales promedio de 700 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías, con diferencias térmicas entre el día y la noche de 18°C a 20°C las temperaturas son influenciadas por los vientos de la Cordillera de los Andes.

Suelo:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 4.166 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; Deshojes suaves con una leve exposición una vez cuajado los racimos. Posteriormente se deshoja dejando los racimos totalmente expuesto al sol deshojes manuales a principios de abril para aumentar la exposición de las uvas.

Variedad:

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación:

Las uvas previamente seleccionadas, despalladas y suavemente molidas fueron enfriadas a unos 11 °C aproximadamente mediante un intercambiador térmico y conducidas hacia estanques de acero inoxidable. Inmediatamente se realizó una extracción del 15% del jugo para concentrar e incrementar la relación película /mosto y favorecer extracción de compuestos antocianicos y fenólicos. Se conservó el vino en maceración prefermentativa a baja temperatura durante 48 horas para incrementar extracción aromática y de color. La fermentación alcohólica fue iniciada paulatinamente por levaduras seleccionadas hasta alcanzar temperaturas entre 25°C y 28°C. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes diarios. Terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. El 100% de este vino fue madurado en barricas de roble francés (50% primer uso 25% segundo uso 25% tercer uso) durante 12 meses. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente clarificado con clarificantes naturales, y embotellado. Permaneciendo en guarda en casillero por un mínimo 6 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

COLOR: Intenso y profundo color rojo rubí, violáceo profundo.

AROMA: Abundantes aromas a moras, cueros, ciruelas secas y nueces complementadas por toques de roble tostado y notas a confituras que terminan en sutiles esencias de café, vainilla y chocolate amargo.

PALADAR: Al paladar se intensifican los sabores a chocolate amargo, confituras y vainilla. Expresivo en sabores a frutas rojas y negras maduras, especialmente del tipo berries como frutillas, cassis, ciruelas secas y arándanos. Vino suave, de estructura elegante. Presenta buen cuerpo, taninos firmes y maduros. Vino de final rico y persistente.

COMIDA Y VINO

Servir con carnes rojas rostizadas, ciervo asado o jabalí. También puede disfrutar acompañado por estofados especiados de cordero o con quesos de sabor lleno como Roquefort, Brie o Camembert.

