



Denominación de Origen

D.O.	Valle del Rapel
Cosecha	2020
Composición varietal	Cabernet Sauvignon 97% & Carmenere 3%
Rendimiento	11.000 kgs / ha en promedio.
Fecha de cosecha	Primera y segunda semana de abril.

Vinificación

Tanto el Cabernet Sauvignon como el Carmenere se trabajan totalmente separadas durante el proceso de vinificación; se realizan maceraciones prefermentativas largas y frías, de tal forma de extraer delicadamente antocianos y aromas. Los remontajes durante la fermentación alcohólica son suaves y cuidadosos de tal forma de hacer extracciones delicadas. Se utilizan estanques fermentadores pequeños con el objetivo de mantener los orígenes de la uva y que el proceso extractivo sea controlado y gentil.

La técnica de la maceración post-fermentativa se aplica en algunos lotes y está puede llegar a durar hasta 20 días, lo que significa que todo el proceso de "encubado" puede durar más de un mes en algunos lotes.

Crianza

Durante y post fermentación malo láctica, el 70% del vino es criado en contacto con Roble Francés durante 9 meses. El otro 30% se mantiene en estanques de acero inoxidable sin contacto con Roble francés.

Producción

210.000 botellas.

Suelos

Origen: Granítico

Formación:

In situ.

Textura:

Van desde franco-arenoso a franco-arcilloso.

Fragmentos:

Baja presencia roca.

La textura de éstos van desde franco arenosos (en los aluviales) a graníticos (son texturas muy livianas y gruesas). En horizontes mas profundos, en algunos suelos, aumenta el porcentaje de arcillas. También, en otras zonas, la presencia de piedras, de tipo aluvial, mejora el drenaje. Esta diversidad de texturas en los perfiles del suelo, generan condiciones distintas que se manifiestan en vinos distintos, lo que permite ampliar la diversidad de aromas y sabores finalmente en el vino.

Clima

Los viñedos crecen y se desarrollan básicamente en el Valle de Rapel (Cachapoal y Colchagua), lo que significa que están sometidos a estaciones climáticas muy bien definidas, con inviernos fríos y lluviosos y primaveras y veranos secos y cálidos. En verano ayuda mucho a la formación de color y aromas, una amplitud térmica entre el día y la noche muy interesante; hay sectores en que está puede llegar hasta los 25°C.

En el Valle de Cachapoal, se produce una corriente de aire frío en las tardes, que actúa como gran moderador de temperaturas, aportando frescor y "bienestar" a los viñedos.

Indicar que, en esta temporada, sobre todo en el mes de enero se produjeron altas temperaturas.

Notas de Cata

Color

Intenso color rojo rubí, profundo y brillante.

Nariz

En nariz es bien intenso, franco y elegante, con destacadas notas afrutadas, moras, arándanos, violetas y un toque de toffee.

Boca

En boca es jugoso, equilibrado y con rica acidez. Los taninos son muy finos, es de muy buena estructura y de muy buen cuerpo. Su retrogusto es agradable y de un final muy largo.

Maridaje

Costillas de cordero a las brasas, cazuela de vacuno, carne mechada con puré de papas, pastas como lasagna de carne, empanadas, barbecue, quesos del tipo duro (manchego) y algunos cremosos como el Brie.

Potencial de Guarda: 5 años

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C.

Análisis Químico

Alcohol	14.1°
pH	3.63
Acidez total	5.35 g/L (C4H6O6)
Azúcar Residual:	2.7 g/L)