

SELECCIÓN DEL VITICULTOR CABERNET SAUVIGNON 2018

Estos viñedos, plantados en 1980 sobre suelos profundos y franco-arcillosos superficialmente, son entre los más antiguos de la viña. Estas parras viejas han llegado a un equilibrio natural entre crecimiento y producción por temporada, entregando una fruta balanceada, para vinos de larga guarda y alta calidad.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen: Santa Cruz, Valle de Colchagua

Viñedos: Laura Hartwig, Cuartel Nogales, plantado en 1980.

Portainjerto: Franco

Cosecha: A mano, seleccionando racimos en la misma planta. La fruta llega en bins a la bodega y los racimos son depositados en la mesa de selección para una minuciosa revisión antes de llegar a la cuba.

Fermentación: Maceración pre-fermentativa en tanques de acero inoxidable y fermentación alcohólica durante 12 días.

Guarda en Barrica: 100% en barrica francesa, 1er y 2do uso, durante 12 meses y en vasija ovoide, 9 meses.

Afinamiento & Estabilización: Estabilización natural y una suave filtración antes de embotellar.

Capacidad de Guarda: 10 años.

ANÁLISIS

Alcohol : 14%
Azúcar Residual : 2.12 g/l
Acidez Total : 4.99 g/l (ácido tartárico)
pH : 3.67
Producción : 5.460 botellas
Embotellado : Dic. 12, 2019 L19346

Notas de Cata:

Rojo, claro con intensidad media. En nariz se presenta complejo y en armonía con notas a ciruela, chocolate, hierbas frescas. De cuerpo medio. Taninos estructurados, sedosos, con un gran foco y jugoso, y con un final lleno de sabores.

Maridaje: Acompañar con carnes asadas, aves de caza, pimientos a la parrilla, quesos curados.

T° de Servicio: 16-18° C | 61-64° F

Reconocimientos: 92 Pts. Tim Atkin, MW, Informe Especial Chile 2020; 93 Pts., James Suckling 2020.

