



XX

CELEBRATION SERIES

2012 Cabernet Sauvignon–Carmenère

Reconocimientos

90 Pts. (Guía Descorchados 2014 - Patricio Tapia, Chile)
89 Pts. (Mesa de Cata, Revista La Cav, Agosto 2013, Chile)

Descripción

Apariencia	: Rojo rubí profundo.
Aromas	: Un marco de chocolate, coco y vainilla y un centro cargado de moras, guindas negras maduras y especias.
Sabores	: Maduro, rico y bien balanceado, con notas de grosellas, guindas negras y moras maduras. Taninos jugosos dan una textura suave que combina bien con la vainilla y toffee de la madera de guarda.
Composición Varietal D.O.	: 85% Cabernet Sauvignon; 15% Carmenère. : Chile. El Cabernet Sauvignon proviene de los pies de la Cordillera de los Andes en el Valle del Maipo mientras el Carmenère proviene de Colchagua, la región vitivinícola más reconocida de Chile.
Viñedos	: MontGras
Sistema de Conducción	: Espaldera tradicional.
Tipo de Suelo	: Suelos aluviales profundos y pedregosos en el Cabernet y arcillosos en el Carmenère.
Edad de los viñedos	: Cabernet Sauvignon: 1970 - 2000; Carmenère: 1995.

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Ambas variedades fueron seleccionadas y cosechadas a mano; el Cabernet Sauvignon el 19 de abril y el Carmenère, el 3 de mayo, 2012.
Maceración en Frío	: 2 días
Levadura	: PDM
Fermentación	: Entre 29° y 32° C / 84° y 90° F
Remontajes	: 3 por día
Maceración Total	: 22 días
Tratamiento	: Sin filtrar

Proceso de Guarda

Vino en Barrica	: 100%
Tiempo en Madera	: 7 meses
Tipo de Madera	: 60 % francesa, 40% americana
Edad de la Madera	: 40% nueva, 20% segundo uso, 20% tercer uso y 20% cuarto uso
Potencial de Guarda	: 6 años

Análisis

Alcohol	: 13.5%
Azúcar Residual	: 5 g/l
Acidez Total	: 4.88 g/l (como ácido tartárico)
pH	: 3.59
Cajas Producidas	: 33,000

Sugerencias de Servicio

Temperatura	: 16° - 18° C / 61° - 64° F
Maridaje	: Ideal para acompañar platos clásicos chilenos como las empanadas, carnes rojas, asados y una Buena conversación con amigos.
Enólogo	: Santiago Margozzini

