

De apariencia rojo rubí profundo. Maduro y fresco con algunos toques herbáceos que no sobrepasan la fruta. Tensión y austeridad. Todos los ingredientes de un gran Cabernet Franc.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Cabernet Franc

Clon:
Selección masal

Denominación de Origen:
Valle del Maipo

Viñedos:
Intriga, Alto Maipo

Cuartel:
Nº 707

Año de Plantación:
2005

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Rendimiento por hectárea:
9,200 kg

TERROIR

Clima:
Mediterráneo, con oscilaciones térmicas entre el día y la noche. Alta influencia cordillerana.

Promedio de la Suma de Calor:
1,575 días grado hasta el final de la cosecha

Lluvia Anual (2012 – 2013):
400.2 mm

Promedio histórico de lluvia:
225 mm

ANÁLISIS

Alcohol : 14.3%
Azúcar Residual : 2.44 g/l
Acidez Volátil : 0.77 g/l
Acidez Total : 4.76 g/l
pH : 3.71
Cajas Producidas : 500

Comentarios del Enólogo

Esta es la segunda edición de este vino limitado. Comenzamos con un impresionante 2013 y luego de aprender más sobre esta variedad, solo queremos expresar nuestro terroir.

Honestamente, creo que estamos en el camino correcto, y te invito a disfrutarlo.

- Cristián Correa



GEOLOGÍA

Tipo de Suelo: Aluvial

Orientación: Norte - Sur

Altura Viñedos: 450 m / 1,475 pies sobre el nivel del mar

COSECHA

Cosechadas a mano el 23 de abril, 2014.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

6 días de maceración pre-fermentativa, con levadura nativa, entre 22° y 28° C / 72° y 82° F. Los remontajes se hicieron por degustación, con una maceración total de 25 días.

PROCESO DE GUARDA

100% del vino fue envejecido en barrica francesa, 50% nueva, 50% segundo uso, durante 14 meses.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

El vino fue embotellado sin clarificar o filtrar al inicio, y filtrado de 20 micras antes de embotellar.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 10 años o más.

SERVICIO

T° de Servicio: 16° - 18° C / 61° - 64° F

Maridaje: Carnes magras, aves de caza y pastas.

Recomendación de Guarda: Botellas en posición horizontal, con el vino en contacto con el corcho, en un lugar fresco, seco y oscuro, a no más de 15° C / 59° F.