

2014 Cabernet Sauvignon-Carmenère



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
Cabernet Sauvignon : 85%
Carmenère : 15%

Denominación de Origen:
Valle Central

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas del Cabernet Sauvignon fueron cosechadas el 28 de abril y las del Carmenère el 28 de mayo, 2014.

Proceso de Vinificación:
3 remontajes por día, maceración en frío por 2 días, levadura PDM. Maceración total 22 días. Temperatura de fermentación entre 29° - 32° C / 84° - 90° F.

Proceso de Guarda:
100% del vino tuvo contacto con madera 50% francesa y 50% americana; 40% nueva, 20% segundo uso y 20% cuarto uso, durante 9 meses.

Potencial de Guarda:
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 6 años.

T° de Servicio:
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.

Recomendaciones 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.

ANÁLISIS

Alcohol : 13.5%
Azúcar Residual : 6 g/l
Acidez Total : 4.88 g/l
pH : 3.55
Cajas Producidas : 13,000

Comentarios del Enólogo

Rojo rubí profundo de color, con un marco de chocolate y vainilla y un núcleo cargado con fruta negra y especias.

Sabores suaves, ricos y bien proporcionados, con complejidad de pasas, guinda negra y zarzamora.

Taninos jugosos y maduros que le dan una textura sedosa que combina bien con la vainilla y toffee otorgado por la guarda en barrica.

- Santiago Margozzini