

CORRALILLO
CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2016
D.O.: Valle del Maipo

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14°
Acidez Total: 4,73 g/l
Azúcar Residual: 2,32 g/l
pH: 3,73
Cajas producidas: 1.900



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -
EUROPE/CHILE: -

VENDIMIA

La vendimia 2016 fue más bien fría, con un verano más frío que el 2015, con enero bastante más nuboso y fresco. La cosecha de Corralillo Cabernet Sauvignon se realizó desde mediados de abril, con una excelente calidad de fruta con una gran expresión de sabores, aromas y acidez.

VIÑEDO

Nuestro Cabernet Sauvignon 2016 proviene de uno de sectores más costeros del Valle del Maipo, situado muy cerca del Río Maipo, influenciados tanto por el clima de la Cordillera de los Andes como del Océano Pacífico. El suelo es de origen coluvial, con presencia de rocas en todo el perfil y buen drenaje, lo que permite alcanzar una madurez y concentración óptima de la fruta.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y sometidas a una maceración fría por 7 días previo a la fermentación alcohólica. Posteriormente se utilizó un conjunto de técnicas enológicas específicas con el fin de lograr un gran cuerpo en boca y tipicidad aromática, tales como fermentación con levaduras nativas, nutrición orgánica de la fermentación y maceración post fermentativa de 15 días. Finalmente se realizó la mezcla buscando complejidad y balance, mostrando como fue la temporada en términos climáticos y como se expresó el terroir. Tuvo una crianza de 18 meses en barricas de roble francés de distintas tonelerías, bosques y tostado.

NOTAS DE CATA

Se trata de un vino de color rojo brillante profundo con destellos violetas. En nariz se destaca una mezcla de notas a frutos rojos maduros, especias, chocolate con un toque balsámico distintivo de la zona. En boca posee un paladar lleno, con taninos redondos y balanceados, con un final persistente y jugoso.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar en compañía de distintas preparaciones de carnes rojas como a la parrilla, al horno, estofados, entre otros. Además, es ideal para acompañar quesos maduros y charcutería. Servir a 18° C.