

CORRALILLO
CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2017
D.O.: Valle del Maipo

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14°
Acidez Total: 4,97 g/l
Azúcar Residual: 2,81 g/l
pH: 3,76
Cajas producidas: 700



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: -
EUROPE/CHILE: -

VENDIMIA

La cosecha 2017 en el Valle del Maipo se caracterizó por bajos rendimientos en el viñedo y bayas pequeñas, obteniendo así vinos de gran carácter y concentración. La cosecha se realizó a principios de abril, con una muy buena calidad y sanidad de la fruta.

VIÑEDO

Nuestro Cabernet Sauvignon 2017 proviene de uno de los 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 nos permite alcanzar una madurez y concentración óptima de la fruta.

VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas a mano y fueron 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, 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. Crianza de 18 meses en barricas francesas de distintas tonelerías, bosques y tostado.

NOTAS DE CATA

Se trata de un vino de color rojo brillante profundo con destellos violetas profundos. 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 maduros y balanceados, con un final persistente y jugoso.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar en compañía de carnes rojas a la parrilla, carnes en general, quesos maduros y charcutería. Servir a 18° C.