

CORRALILLO CABERNET SAUVIGNON 2014

D.O. Valle del Maipo



VIÑEDO

Nuestro Cabernet Sauvignon 2014 proviene de los mejores sectores de Maipo, influenciados por el clima de la cordillera de los Andes y el río Maipo. Los suelos son terrazas del río Maipo, franco arenoso con presencia de rocas en profundidad y baja fertilidad, lo que nos permite alcanzar una madurez y concentración óptima de la fruta. Adicionalmente agregamos un 10% de Syrah de nuestros mejores cuarteles en nuestro viñedo de Rosario, con la idea de dar mayor complejidad y frescor, muy distintivo de nuestro terroir de clima frío.

VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas a mano 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. Cada lote fue envejecido 16 meses en barricas francesas de distintas tonelerías, bosques y tostado. Finalmente se realizó la mezcla buscando complejidad y balance, mostrando como fue la temporada en términos climáticos y como se expresó el terroir.

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 redondos y balanceados, con un final persistente y jugoso. Gran potencial de guarda.

MARIDAJE

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14°
- Acidez Total (g/l): 5,6
- Az. Reductores (g/l): 2,6
- pH: 3,58
- 1633 cajas producidas