

CABERNET SAUVIGNON CORRALILLO 2015

D.O. Valle del Maipo



TERROIR

Nuestro Cabernet Sauvignon 2015 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, francos con presencia de rocas en profundidad y buen drenaje, lo que nos permite alcanzar una madurez y concentración óptima de la fruta. Adicionalmente agregamos un 11% 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. Esta temporada 2015, la cosecha comenzó la primera semana de marzo, con buena sanidad y concentración de sabores.

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. Cada lote fue envejecido 18 meses en barricas francesas de distintas tonelerías, bosques y tostado. Finalmente se realizó la mezcla buscando complejidad y balance, mostrando cómo 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. 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, 3000 cajas producidas.

MARIDAJE

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

- 89 % Cabernet Sauvignon, 11% Syrah
- Grado alcohólico: 14,5° Vol
- Acidez Total (g/l): 6,12 g/L como Ac. Tartárico
- Az. Reductores (g/l): 2,44 g/L
- pH: 3,63