2014 | RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Origen:
Denominación de Origen: Colchagua costa, Lolol
Viñedo: Nilahue
Cuartel / Block : cuarteles 1 y 5.
Distancia al Pacifico: 40 kilómetros en línea recta, altura 99 m.s.n.m.
Tipo Suelo: suelo estratificado profundo, de origen aluvial, de textura fina (franco arcilloso), con presencia de rocas en distintos grados de meteorización. De bajo contenido de materia orgánica y baja fertilidad.
Clima: mediterráneo con influencia alternada de las frías brisas del océano Pacífico, y de la Cordillera de los Andes.
Exposición: nor - poniente
Antigüedad Parras: 16 años

Composición:
Variedades : Cabernet sauvignon 92%; Cabernet franc 4%; Carmenere 4%.

Análisis:
Alcohol : 14º
Azúcar Residual: 2,9 g/l
Acidez Total : 5,6 g/l (tartárica)
PH : 3,5

Envejecimiento y Guarda:
100% del vino fue criado en barricas de roble por 14 meses (100% francesas), de las cuales un 10% fue en barricas nuevas.
Potencial de Guarda: 6-8 años

Comentarios del Enólogo
Las uvas fueron cosechadas a mano durante la segunda semana de Abril. Los racimos se despalillaron sin moler, y fueron fermentados en estanques de acero inoxidable cerrados de 13 y 25 toneladas con levaduras seleccionadas. Se mantuvo la uva en frío en una maceración pre fermentativa por 2-5 días y una maceración total de entre 28 y 35 días. Posterior a la fermentación alcohólica, el vino se trasegó a barricas donde completó la fermentación maloláctica en forma espontánea en un tiempo de 3 meses. En total, el vino tuvo 14 meses de crianza en barricas de roble (100% francesas), de las cuales un 10% eran nuevas.
El vino finalmente fue embotellado después de una suave filtración en Noviembre del 2015.

Notas de Cata
Este vino Cabernet sauvignon presenta un color rojo rubí con matices rubí oscuro. En nariz el vino se muestra con mucho carácter, gran intensidad aromática, frutas rojas y grafito. En boca el vino presenta taninos firmes, buena estructura y con una larga persistencia.

Reportes de Vendimia
La temporada 2013-2014 comenzó con una fría primavera, con heladas históricamente frías, que afectó a toda la zona central de Chile. Este fenómeno provocó retrasos en el inicio de la madurez de nuestro viñedo propio Nilahue en el valle de Colchagua Costa. Posteriormente, el verano se presentó con temperaturas normales y períodos calurosos, lo que aceleró la madurez durante fines de Marzo. Se cosechó a mediados de Abril, y los racimos estaban sanos, pequeñas y las bayas con buena acidez y mucho sabor.