

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



Cabernet Sauvignon 2018

COSECHA: 2018 TIPO DE VINO: Tinto D.O.: Valle de Colchagua

VARIEDADES: 85% Cabernet Sauvignon

15% Syrah

COSECHA: 9 al 26 de Abril

PRODUCCIÓN: 13.100 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo morado con bordes rojo oscuro.

NARIZ: Nariz especiada, con hierbas frescas y tonos frutales.

PALADAR: Fresco y de cuerpo medio, buenos taninos y un final agradable.

MARIDAJE Y SERVICIO

Abrir y servir de 16ºC a 18ºC. Ideal con carnes rojas en una variedad de preparaciones.

DATOS TECNICOS

Alcohol: 14% vol.

pH: 3.55

Acidez Total: 3.47 gr/L (SO₄) Azúcar Residual: 3.24 gr/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 24 días

Tipo de Fermentación: 100% en tangues de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 65% de la mezcla pasó 12 meses en barrica de roble francés

de segundo uso. 35% en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Diciembre 2019 Potencial de Guarda: 5 a 8 años

CONDICIONES DE COSECHA 2018

La cosecha de 2018 comenzó con un invierno fresco y húmedo que siguió a una primavera cálida que permitió una exitosa brotación. Las condiciones se mantuvieron moderadas permitiendo que las uvas maduraran lentamente logrando tanto un buen carácter frutal como un alcohol equilibrado manteniendo la acidez. Nuestra cosecha 2018 fue un gran éxito, con un volumen moderadamente mayor de lo normal, y mostrando vinos con gran equilibrio y excelente tipicidad.

PREMIOS Y PUNTAJES

92 pts - James Suckling



