



Grand Selection
Cabernet Sauvignon 2021

COSECHA: 2021
TIPO DE VINO: Tinto
D.O.: Valle de Colchagua
VARIEDADES: 85% Cabernet Sauvignon
8% Carmenere
5% Grenache
2% Petit Verdot

COSECHA: 19 al 28 de Abril
PRODUCCIÓN: 21.550 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo púrpura con bordes rojo oscuro.
NARIZ: Aromas de frutas rojas maduras, como bayas y ciruelas, y una expresión especiada de hierbas y notas de roble.
PALADAR: Frutas rojas maduras, como bayas y ciruelas, y una expresión especiada de hierbas y notas de roble.

MARIDAJE Y SERVICIO

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

DATOS TECNICOS

Alcohol: 14% vol.
pH: 3.77
Acidez Total: 3.25 gr/L (SO₄)
Azúcar Residual: 2.24 gr/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 25 días.
Tipo de Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.
Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C.
Crianza: 30% de la mezcla pasó 10 meses en barrica de roble francés de segundo uso. 70% en tanques de acero inoxidable.
Fecha de Embotellación: Julio 2022.
Potencial de Guarda: 5 a 8 años.

CONDICIONES DE COSECHA 2021

2021 fue un gran reto. El invierno fue suave, con temperaturas un 2% más altas con una buena cantidad de lluvias. La primavera cambió el patrón a una mayor amplitud térmica, por lo que la floración llegó 10 días antes. No se registraron heladas ni olas de calor. El verano trajo consigo un fenómeno climático llamado "río atmosférico" que dio lugar a una en enero nunca antes registrada y que coincidió con el envero de las uvas. A partir de esto la temperatura pasó a ser más fresca, un 12% más bajas de media. El otoño fue seco y frío, lo que ayudó a mantener la salud de las vides. Al haber madurado las vides en condiciones más frescas, los vinos muestran un gran color profundo, con taninos elegantes y una textura jugosa.