



Grand Selection
Cabernet Sauvignon 2022

COSECHA: 2022

TIPO DE VINO: Tinto

D.O.: Valle de Colchagua

VARIEDADES: 86% Cabernet Sauvignon

11% Syrah

3% Petit Verdot

COSECHA: 5 al 22 de Abril

PRODUCCIÓN: 7.700 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo púrpura con ribetes rojo oscuro.

NARIZ: Aromas frescos de fruta roja, como fresa y zumo de ciruela, y un toque especiado de cardamomo y pimentón rojo.

PALADAR: Taninos redondos y bien integrados, con una estructura elegante y agradable.

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: 3.68

Acidez Total: 3.49 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2.49 gr/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 25 días.

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

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C.

Crianza: 49% de la mezcla pasó 12 meses en bodega de roble francés de segundo uso. 51% en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Julio 2023.

Potencial de Guarda: 5 a 8 años.

CONDICIONES DE COSECHA 2022

La cosecha trajo consigo un año de condiciones más frescas. El invierno fue seco, pero tuvimos algunas lluvias concentradas en Agosto. El invierno tuvo mínimas más bajas y también máximas más altas. La primavera comenzó lentamente e inconsistentes, con un Septiembre frío, un Octubre y noviembre calurosos. Estas condiciones inestables explican el retraso en la brotación y floración. Las condiciones de temperaturas moderadas durante el período de maduración allanaron el camino para la elaboración de vinos que expresan muy bien los diferentes microterruños de Apalta, de fruta expresiva, densidad y textura, con equilibrio y buen potencial de guarda.