



RESERVA

ESTATE *Series*

CABERNET SAUVIGNON

2015



VIÑEDOS

D.O: Valles del Maipo y del Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Series Cabernet Sauvignon fueron seleccionadas de viñedos propios en los valles del Maipo y del Aconcagua. El Valle del Maipo es conocido por las frescas brisas matinales que soplan desde las montañas y por las moderadas temperaturas diurnas que permiten que las uvas alcancen una perfecta madurez preservando su acidez y frescor. El Valle del Aconcagua, por su parte, es bien conocido por su clima mediterráneo, con días de verano moderadamente cálidos y frescas brisas vespertinas, lo que produce una oscilación térmica diaria de alrededor de 20°C durante las semanas previas a la cosecha.

NOTAS DE VENDIMIA

Las temperaturas cálidas de primavera, así como precipitaciones inferiores al promedio, hicieron que la vendimia 2015 empezara más temprano y que, aunque desafiante, resultara muy equilibrada. A pesar de estar adelantada, en esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mediados de abril y transportadas a la bodega, donde fueron molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. Las uvas tuvieron una maceración de 12 a 25 días, dependiendo de cada lote. La mezcla final tuvo una guarda de doce meses en barricas de roble a fin de obtener taninos más redondos y una buena textura en el paladar.

NOTAS DE CATA

De un profundo rojo rubí con brillos violeta. Este vino muestra aromas de frutos rojos y negros con algunos tonos balsámicos. Que se complementan con sabores a vainilla, clavo de olor, cerezas y ciruelas. Una boca suave, taninos de grano fino, y una acidez que lo refresca.

MARIDAJE

Disfrute este vino especialmente con carne de vacuno, cordero y postres de chocolate.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3.58

AZÚCAR RESIDUAL: 2,98 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,54 g/l (en ácido tartárico)

ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870