

CABERNET SAUVIGNON

GRAN TERROIR DE LOS ANDES

COSECHA 2022, VALLE DE COLCHAGUA



CEPAS

100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE COSECHA

10 al 25 de marzo 2022

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14,3%
PH	3,58
Azúcar Residual	2,8 gr/L
Acidez Total	5,35 gr/L

VIÑEDO DE ORIGEN

Parcelas preseleccionadas Fundo Los Lingues.
Valle de Colchagua, Chile.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Localizado en el borde noreste del Valle de Colchagua, a los pies de la Cordillera de los Andes, Los Lingues tiene su propio microclima, transformándose en un pequeño sub-valle. El Carmenere y el Cabernet Sauvignon, logran cualidades extremadamente altas y de carácter único. El Carmenere de Los Lingues se ha transformado en un referente de calidad, obteniendo un sin número de altos puntajes y reconocimientos a nivel nacional e internacional. También se encuentra una pequeña cantidad de Petit Verdot de muy buena calidad, y otras variedades en el jardín experimental.

SUELO Y CLIMA

El suelo es de origen aluvio-columial y está compuesto por antiguas formaciones de terrazas. De baja materia orgánica y fertilidad medio-baja. El perfil varía en textura de arena fina, arcilla y piedras de granito anguladas, con excelente drenaje. El fundo al estar a los pies de la Cordillera de los Andes, cuenta con una topografía única y muy variada, siendo un lugar fascinante para hacer estudios de micro-terroir. De clima templado mediterráneo. La influencia de la Cordillera de los Andes se siente a través de noches frescas que permiten oscilaciones térmicas día-noche de hasta 20°C, ideal para la concentración de frutas en las uvas. La apertura entre los dos cordones montañosos crea una brisa que mantiene la temperatura uniforme entre los racimos y asegura una excelente condición sanitaria. También aquí el promedio de lluvia es menor al resto del valle. Los vinos son de calidad excepcional, gran cuerpo y color, con dulzura natural y suaves taninos.

VINIFICACIÓN

Selección manual previa y posterior al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 6 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable y fudres de roble Francés por 10 días a 25°C-30°C. Maceración post-fermentativa por 10-12 días. Descubado y fermentación maloláctica.

GUARDA

80% en barricas de Roble Francés de 2do y 3er uso.
Entre 20 a 25% Acero Inoxidable.
Entre 10 y 12 meses.
6 meses en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí con ribetes violetas. Aromas grosellas rojas, moras, ciruelas negras, eucaliptus, licor de moras, cardamomo, vainilla y cuero. En boca es de gran estructura y balance, de acidez bien marcada, taninos abundantes y sedosos, sabores mentolados y frutal. Final especiado.

MARIDAJE

Acompañar de lomo vetado a la parrilla con papas salteadas al romero.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 16 y 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o dentro de los próximos 10 años.