

S38

SINGLE BLOCK D.O. LOS LINGUES

COSECHA 2022, VALLE DE COLCHAGUA



CEPAS

100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE COSECHA

05 al 15 de Marzo 2022

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14,5%
PH	3,55
Azúcar Residual	2,66 gr/L
Acidez Total	5,43 gr/L

VIÑEDO DE ORIGEN

Sector seleccionado del viñedo Los Lingues, ubicado en el sector pre-cordillerano del Valle de Colchagua.

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-coluvial 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 fondo 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

Se recepcionan las cajas de uva e ingresan a cámara de frío hasta alcanzar temperaturas de 2°C. La uva pasa a través de una mesa de selección antes y después del despallado, ingresando mediante gravedad a pequeños estanques y barricas fermentadoras. Luego de una maceración en frío por 10 días, la fermentación alcohólica se conduce cuidadosamente a 26-28 °C. Durante la maceración postfermentativa, el vino se degusta todos los días para decidir el momento de descube. Fermentación maloláctica en barricas.

GUARDA

80% en bodega de roble francés.
20% Acero Inoxidable.
12 meses.
6 meses en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí con tintes violetas. Aromas a ciruelas negras, moras, grosellas negras maduras, vainilla, cuero, eucalipto y tabaco. En boca es de acidez media-alta, de buena estructura y carácter, de taninos maduros y abundantes, es elegante y de largo final en boca.

MARIDAJE

Acompañar de lomo vetado grillado con milhojas de papa.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 16 y 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o dentro de los próximos 15 años.