



Arboleda



Cabernet Sauvignon 2009

Denominación de origen:	Valle de Aconcagua
Composición:	87% Cabernet Sauvignon 10% Cabernte Franc 3% Syrah
Alcohol:	14,0 % v/v
pH:	3.53
Acidez Total:	5.57 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.75 g/l

VIÑEDO

Las uvas utilizadas en el Cabernet Sauvignon Arboleda 2009 son cultivadas en nuestro viñedo Las Vertientes en el Valle de Aconcagua, ubicado a 50 kilómetros del Océano Pacífico. Esta región se caracteriza por presentar una prolongada temporada seca con días de verano moderadamente calurosos que son refrescados por suaves brisas al atardecer que ingresan al valle, provenientes del Océano Pacífico. Los suelos del viñedo son de origen coluvial y está compuesto por un estrato poco profundo de textura franca que yace sobre una matriz de subsuelo también franca que contiene un 30% de piedras. Debido a lo anterior tiene un excelente drenaje y otorga un vigor medio, lo cual genera una distribución de la canopia equilibrada. El Viñedo Las Vertientes fue plantado en los años 1999 y 2000 y cuenta con 32 hectáreas de Cabernet Sauvignon.

Altitud: Viñedo Las Vertientes tiene desde 380 a 590 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Mediterráneo con una prolongada temporada seca y precipitación en invierno.

NOTAS DE VENDIMIA

Fechas de Cosecha: De la segunda a la cuarta semana de abril

Promedios históricos:

- Temperatura promedio octubre-abril: 18.7° Celsius
- Oscilación térmica octubre-abril: 18.2° Celsius
- Lluvia caída en el año: 250 mm.

Las Vertientes presentó, al igual que los demás valles del país, un verano tibio y seco con peaks de temperatura desde marzo a abril. A pesar de estos peaks de calor, la suma térmica fue moderada; el promedio de nuestros diferentes viñedos durante la temporada

WWW.ARBOLEDAWINES.CL



Arboleda

Cabernet
Sauvignon
2009

2008-2009 alcanzó los 1.622 grados día, 71 grados día menos que el promedio histórico (1.693). La escasa lluvia caída durante la maduración de los frutos permitió cosechar con el grado de madurez deseado. La primera mitad de la temporada (octubre-diciembre) mostró una disminución en las temperaturas medias respecto a aquellas registradas durante temporadas 2006-2007 y 2007-2008. La segunda mitad de la temporada (enero-abril), por otro lado, presentó temperaturas promedio mensuales más altas de lo usual. Marzo fue particularmente cálido, con numerosos peaks de temperatura de los cuales el más alto alcanzó los 32°C. Como consecuencia, la cosecha se adelantó 5 a 7 días en comparación a un año promedio.

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas manualmente y cuidadosamente, luego de una suave molienda se llevaron a cubas de acero inoxidable para su fermentación a temperaturas que fluctuaron entre los 24°C y los 28°C. Se realizaron tres remontajes diarios entre 0.5 y 1.5 veces el volumen de la cuba, de acuerdo con el nivel de extracción deseado. El tiempo total de maceración varió de 20 a 35 días dependiendo del desarrollo individual de los lotes. La mezcla final fue envejecida por doce meses en barricas de roble, de las cuales un 93% eran francesas y un 7% americanas, siendo un 31% de ellas, barricas nuevas. Con el propósito de aumentar la complejidad del vino final se adicionó un porcentaje de Cabernet Franc y Syrah, variedades que cuales aportan estructura tánica y potencian la intensidad aromática del conjunto.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De profundo color rojo cereza. En nariz destacan aromas a frutos rojos y negros como frambuesa, cereza, cassis, moras, ciruelas y arándanos, todos ensamblados con delicadas notas a cedro, tabaco y vainilla aportados por la guarda en barricas de roble. Posee una boca de gran volumen y alta intensidad de sabores que reflejan la misma diversidad percibida en nariz, resaltando las notas a fruta negra, notas tostadas y un tenue toque de menta que otorga complejidad al conjunto. De gran elegancia, es un Cabernet Sauvignon de sensación jugosa, de buena estructura con taninos suaves pero presentes que termina largo y persistente.

WWW.ARBOLEDAWINES.CI

Jantar harmonizado Expand/Adega Brasil Delicatessen em 25/06/2012.