



## Cabernet Sauvignon

### RESERVA

## 2010

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Denominación de origen: | Valle de Aconcagua         |
| Composición:            | 100% Cabernet Sauvignon    |
| Alcohol:                | 13.5% v/v                  |
| pH:                     | 3.6                        |
| Acidez Total:           | 5.18 g/l (ácido tartárico) |
| Azúcar Residual:        | 3.38 gr/l                  |



#### VIÑEDO

Las uvas para nuestro Cabernet Sauvignon Reserva 2010 se cultivaron en nuestros viñedos ubicados en el Valle de Aconcagua distante a sólo pocos kilómetros de nuestro emblemático viñedo Don Maximiano. Esta región se caracteriza por su clima mediterráneo, cuyos días de verano moderadamente calurosos y las frescas brisas del atardecer dan origen a una alta oscilación térmica -20° Celsius- en las semanas previas a la cosecha. Esto fomenta altas concentraciones de polifenoles –antocianos- y crea vinos con gran intensidad de color. Los suelos del viñedo son principalmente de origen aluvial formados por el Río Aconcagua, los cuales se caracterizan, en general, por sus muy buenas condiciones de drenaje. El manejo del viñedo cuenta con riego por goteo y se poda en cargadores. La posición vertical de los brotes permite que las parras tengan una prolongada exposición solar durante la temporada contribuyendo al desarrollo de fruta de alta calidad.

#### NOTAS DE VENDIMIA

La primavera partió con un septiembre que registró un descenso en la temperatura media de 9,6% en relación a la temporada anterior. El resto de la temporada también presentó un descenso general de las temperaturas medias, excepto en los meses de octubre y diciembre. Probablemente debido a los descensos en las temperaturas medias en relación a los promedios históricos, desde enero hasta abril, la cosecha se inició 10 días más tarde que la temporada anterior. La acumulación térmica para la temporada fue de 1.551 GDD, 118 GDD inferior a la temporada anterior y un 4,6% inferior al promedio histórico. Lo más notable de esta temporada en la zona fue que la madurez se presentó lenta, pareja y suave, con temperaturas bastante moderadas durante marzo. Las uvas llegaron a cosecha en excelente estado, lo que permitió obtener vinos de muy buena expresión y concentración, con buenas acedeces y fresca fruta roja y negra.

#### VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a mano, desde finales de abril y hasta la segunda semana de mayo y, trasladadas a la bodega en cajas plásticas, donde fueron suavemente molidas y llevadas a estanques de acero inoxidable para su inmediata fermentación que se realizó a temperaturas de entre los 26° Celsius y 30° Celsius con dos remontajes diarios. Dado que las uvas que conforman este vino provienen de diferentes viñedos, el periodo de maceración posfermentativa de los lotes varió de entre doce a veinte días. Un 53% del vino envejeció en barricas de roble francés y americano por cerca de seis a ocho meses, dependiendo del desarrollo de los lotes individuales, lo que permitió redondear el vino y contribuyó a su textura en boca. Una vez realizada la mezcla final, el vino fue estabilizado y levemente filtrado antes de ser embotellado.

#### COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De color rojo profundo y buena concentración, este vino se caracteriza por presentar un buen equilibrio de fruta fresca y descriptores propios del envejecimiento en madera. Notas a guinda ácida, cereza y grosella combinadas con notas a tostados que sutilmente se entremezclan dando como resultado un buen balance. Vino de cuerpo medio, de taninos firmes y de buen agarre; jugoso en el paladar y de acidez punzante.

WWW.ERRAZURIZ.COM

*Bruschettas. Jantar em 21/01/2014.*