



Pionero

Cabernet Sauvignon 2012

Viñedos

La fruta proviene del Valle del Maipo. Existe una predominancia de suelos aluviales de tipo grava en la mayoría de los mejores viñedos, con algunos suelos de perfil arenoso en otras zonas. Se utiliza una amplia gama de estrategias y técnicas para el manejo de la canopia, poniendo los vástagos en posición vertical con el objetivo de maximizar la cantidad de luz solar en la zona de maduración de la fruta. Se aplica el riego controlado para mantener el crecimiento equilibrado de la vid y lograr un ritmo de maduración constante.

Vinificación

La uva se cosecha en forma manual para asegurar que llegue en buenas condiciones a la bodega. Se separa del escobajo y luego se muele, quedando un porcentaje importante de granos enteros; luego el mosto se somete a una maceración pre-fermentativa en frío por 4 a 7 días, para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, la que se realiza por la inoculación de levaduras seleccionadas sobre los orujos y el jugo, se realizan remontajes para una extracción de color y sabores que se encuentran en la piel de los granos. La temperatura de fermentación se regula entre los 26 y 28°C con el fin de retener el carácter de la fruta. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. Se guarda en estanques de acero inoxidable y en barrica por algunos meses hasta ser envasado.

Notas de Cata

Color: intenso color burdeos, matices de rubí y carmín.

Aroma: recuerda frutas negras como el maqui, el arándano y la mora, con notas dulces de vainilla y tabaco fresco.

Sabor: se siente importante, de buena estructura y de buen cuerpo, con sabores de chocolate negro y café, frutas confitadas y una larga persistencia. Presenta mucho equilibrio y un placentero retrogusto.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir entre 16 a 18° C.

Maridaje: carnes rojas a la parrilla, aves de caza y caza menor. Además de legumbres, cazuelas y cocina sazónada.

Valle del Maipo



Maridaje



Carne a la parrilla

Análisis

Alcohol:	14.0%
pH:	3.54
Acidez Total:	5.32 g/lt.
Azúcar Residual:	2.19 g/lt.

Safra 2013. Jantar no voo TAM Guarulhos/Paris em 23/09/2014.