

V I Ñ A
TARAPACA
 DESDE 1874

GRAN TARAPACÁ
CABERNET SAUVIGNON
2013

Variedad	: Cabernet Sauvignon.
Composición Varietal	: 100% Cabernet Sauvignon.
Origen	: Valle del Maipo.
Vendimia	: 2013.
Rendimiento	: 10-14 ton/hectárea.
Fecha de Cosecha	: Abril-Mayo 2013.
Producción	: 540.000 litros (60.000 C9L).

NOTAS DEL ENÓLOGO

La mezcla se compone de uvas de varios viñedos en el Maipo (86%), desde las zonas del Maipo con notas fruta negra, mineral y terrosa y uvas de Isla de Maipo con notas más especiadas, fresco y frutal. Además, en la mezcla hay un 15% de Cabernet Sauvignon de Penciahue, para aportar un toque de higos y ciruelas maduras, además de dulzor en boca. Las uvas fueron cosechadas desde final de Abril hasta fin de Mayo. Una vez en la bodega, un 30% de los lotes se mantuvieron en contacto con sus pieles en frío, por alrededor de 4 días para luego comenzar la fermentación a un rango de temperatura relativamente medio/alto para lograr una extracción consistente y pareja. Durante la fermentación mantuvimos un rango de temperatura alto donde hacemos un programa de extracción de color y taninos intenso en la primera fase,

para luego reducir hasta que la fermentación ha terminado. Mantenemos por un par de días más antes de separar el vino y comenzar la fermentación maloláctica. La fase de crianza es de alrededor de 6 meses, donde un 20% de los componentes van a barricas, otros quedan en estanque con duelas de roble francés, americano o húngaro y alrededor del 20% se mantiene sólo en estanques para el componente fresco/frutal. Una vez los vinos han madurado, se hace la mezcla, para luego envasar.



NOTAS DE CATA

Color	: Rojo rubí intenso.
Aroma	: Franco, con notas a frutillas, higos, toques de pimienta fresca, tabaco, clavo de olor y suaves notas de canela y vainilla.
Sabor	: En boca posee buena estructura y taninos maduros. Vino jugoso y de agradable retrogusto.

ANÁLISIS

Alcohol	: 14.1°
Acidez Total	: 5.18 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	: 3.5 g/l
PH	: 3.63



www.tarapaca.cl

Safra 2013. Jantar no O Limoeiro em 20/02/2015.