

<http://www.santarita.com/espanol/nuestros-vinos/triple-c/>



TRIPLE C

Triple C es una mezcla de Cabernet Franc (55%), Cabernet Sauvignon (30%) y Carménère (15%), que representa una nueva dirección en la vitivinicultura chilena, combinando la elegancia de variedades de uva tradicionales con las más modernas técnicas enológicas.

Comentario del enólogo

Este vino sobresaliente tiene un intenso color rojo rubí profundo. Bouquet desarrollado que se muestra en diferentes capas de complejidad que se suceden durante la degustación y que varía en el tiempo. Con presencia de frutas rojas y negras tipo grosellas, arándanos, notas de tabaco, chocolate y especias. Elegante, de buena estructura y balanceado, con suficiente profundidad para madurar en el tiempo.

Vinificación

Cada variedad es cosechada por separado según su maduración y fermentadas separadamente. La fermentación incluye para todas las variedades un proceso de maceración frío que va desde los 5 a los 10 días y luego una fermentación con levaduras seleccionadas. En el caso de Cabernet Franc y Carménère la temperatura se permite que alcance los 30°C en tanto que para el Cabernet Sauvignon los 28°C. La extracción combina delestages que pueden ir hasta la mitad y 2/3 de esta y luego remontajes suaves de muy corta duración hasta terminar la fermentación. En el caso del Carménère, la vinificación incluye un 20% de racimos enteros. La maceración post fermentación se define según la evolución de los vinos en sus orujos por variedad, la cual va entre los 20 y los 40 días. La mezcla final se comienza después de 6 meses de maduración en barricas y puede ser modificada cuando los vinos están casi por finalizar este proceso.

Potencial de envejecimiento

8 años.

Detalles técnicos

pH: 3.29

Acidez Total: 5.89 g/l (Expresado en ácido Tartárico)

Alcohol: 14.3 %

Azúcar Residual: 2.82 g/l

Comida sugerida

Ideal para acompañar con carnes rojas como ciervo, jabalí y faisán. Quesos fuertes y salsas especiadas.

Safrá 2013. Viña Santa Rita em 16/11/2017.