

Reserva 2017 Cabernet Sauvignon

“De color rojo intenso con un tono púrpura. En nariz se perciben aromas a grosella negra, arándanos y tabaco, acompañados de notas a chocolate y especias que aportan las barricas de roble francés donde se guardó este vino. Este Cabernet Sauvignon es fresco y estructurado, con abundantes taninos y muy largo en boca”



14.5%	3.72	5.231g/L	3.24g/L	0.47g/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL



VIÑEDO

La fruta para este Cabernet Sauvignon proviene de viñedos plantados a los pies de la Cordillera de Los Andes en laderas con vistas al río Cachapoal, y en la parte media del Valle de Rapel. Los suelos pedregosos, los cielos despejados y las noches frescas permitieron cosechar fruta concentrada y con excelente tanino.

COSECHA

Debido a que la temporada fue cálida y seca, la vendimia ocurrió mucho antes de lo habitual a principios de abril. Finalmente, la cosecha fue menor, debido a la temprana floración y a las heladas de la primavera.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente, despalilladas y seleccionadas para luego ser trasvasiadas a tanques de acero inoxidable e inoculadas con levaduras seleccionadas. La fermentación ocurrió rápidamente y alcanzó una temperatura máxima de 27°C. El vino luego fue dejado macerar por 8 días adicionales para añadir estructura y longevidad. La mitad del vino resultante se sometió a fermentación maloláctica en barricas y dejado para envejecer por alrededor de 6 meses. La otra mitad fue guardada en tanques. El vino finalmente fue ensamblado, filtrado y embotellado. El primer embotellado se realizó el 23 de agosto de 2018 y la producción alcanzó las 15.320 cajas.

VINA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES

Safr 2017. Jantar em 14/08/2019. Cabaña Montefusco.