

<https://www.santarita.com/vinos/medalla-real-gran-reserva/>



Medalla Real Gran Reserva

Cabernet Sauvignon

Medalla Real nace en 1983 en honor a Francisco García Huidobro, ancestro de la familia fundadora de Viña Santa Rita y Marqués de Casa Real, quien estableció la primera Casa de Moneda de Chile. Para conmemorar el Bicentenario de este suceso, se acuñó una medalla que lleva su silueta y el símbolo de la real corona española.

La trayectoria y el reconocimiento a la calidad, han sido parte fundamental de la historia de este vino, logrando situarlo como una marca clásica y representativa de Viña Santa Rita.

COSECHA
2016

Detalles Técnicos

Variedades 90% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Carménère y 2% Petite Verdot

pH: 3.49

Acidez Total: 4.88 g/l

Contenido Alcohólico: 13.7% v/v

Azúcar Residual: 2.74 g/l

Reconocimientos

Descorchados 2019

92 puntos

Comentario del enólogo

De color rojo rubí profundo, con un bouquet de frutas negras como grosellas negras, arándanos y moras con higos secos, caja de cigarros y notas de especias. El paladar concentrado ofrece taninos bien redondeados y maduros que dan origen a la prominente columna vertebral que lleva al vino a un final largo y persistente.



Sebastián Labbé

Enólogo de Vinos Ultra Premium de Viña Santa Rita

Clima y suelo

El clima es mediterráneo subhúmedo. Las precipitaciones se concentran principalmente en el invierno, y la precipitación promedio anual es de 500 mm. La primavera es fría y seca, y los veranos calurosos con temperaturas que superan los 30°C. La influencia de la cordillera de los Andes causa diferencias de más de 18°C entre las temperaturas diurnas y nocturnas. Las temperaturas comienzan a disminuir a fines del verano, permitiendo que las uvas maduren gradualmente con una buena concentración de fruta y una adecuada maduración de los taninos.

Los suelos son de origen aluvial con una capa de suelo franco de 80 a 100 cm. Una capa inferior de textura limosa garantiza que el agua de lluvia se drene correctamente y permite que las raíces se extiendan profundamente en el suelo.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano y transferidas a la bodega para su procesamiento. Las uvas se despalillan y se muelen parcialmente, dejando intactas algunas bayas enteras. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperaturas de 28-30 ° C, el programa de extracción incluye remontajes y delestajes realizados dos veces al día durante todo el proceso para mejorar la extracción. Una vez terminada la fermentación, el vino permaneció, en algunas cubas seleccionadas sobre sus pieles en una maceración prolongada. El vino se prensó utilizando prensas tanto verticales como neumáticas. El vino se decantó en cubas de acero inoxidable durante 24 horas y luego se trasegó a barricas para su maduración con un 25% de barricas nuevas.

TERROIR

VALLE

Maipo

Variedades

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petite Sirah, entre otras variedades tintas.

Clima

Su clima mediterráneo semi-árido produce inviernos fríos con lluvias moderadas, veranos cálidos y secos. La oscilación térmica puede superar los 20°C (68 ° F), con temperatura promedio anual de 13,9°C (57°F). Las lluvias promedio van entre los 300 y 450 mm/año.

Temperatura Promedio Anual

13,9 °C (57 °F).

Precipitaciones Promedio Anual

400 mm.z

Suelo y Superficie

El valle tiene suelos aluviales y coluviales, pedregosos que permiten un buen drenaje.

Safra 2016. Jantar em 06/12/2019. Terapia Resto Bar.