

VALDIVIESO

Single Vineyard

CABERNET FRANC 2011

DENOMINACIÓN

D.O Sagrada Familia, Valle de Curicó

VARIEDAD

Cabernet Franc 100%

VIÑEDOS

La fruta proviene del viñedo "La rosa", en Sagrada Familia, Valle de Curicó. Este viñedo tiene una antigüedad de 50 años. Los viñedos se ubican en un pequeño valle muy cercano a la cordillera de la costa. De orientación norte, está protegido de las frescas brisas que suben por el Rio Mataquito, es un lugar muy cálido. Los suelos son profundos y de muy baja fertilidad, permitiendo el desarrollo de pequeñas bayas.

COSECHA

Cosecha a mano. Tercera semana de Abril.

VINIFICACIÓN

- Los racimos pasan por una minuciosa selección manual.
- Luego son suavemente despalillados.
- La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable y se desarrolla por un periodo de 7 a 10 días a una temperatura controlada entre 26° y 28° C.
- El mosto en fermentación es remontado sobre la capa de orujo, tres veces durante el día.
- El vino permanece 7 a 14 días en maceración post-fermentativa
- El vino tiene una guarda de 12 meses en barricas de roble Francés (100%). Barricas nuevas 35%.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Intenso color rojo oscuro. De gran complejidad aromática. Aromas a frutos rojos de guinda, frambuesa y notas de ciruela se combinan con un especiado aroma pimentado y sutiles notas a vainilla, chocolate amargo y pimienta negra. Sabroso, la fruta está bien complementada con elegantes especies provenientes de la estancia en barricas. De suave textura, su estructura se acompaña de taninos redondos.

Recomendación de guarda: Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 7 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Servir acompañado de carnes de ternera, cerdo, cordero, cabrito o ciervo cocinadas a la cacerola o junto a salsas de bayas rojas o negras, pimienta o pimientos verdes o rojos. Servir a 17°C.

