

VALDIVIESO

SINGLE VALLEY LOT CABERNET SAUVIGNON 2012

Denominación

Valle de Rapel

Variedad

Cabernet Sauvignon 100%

Origen

Los viñedos se ubican en el Valle de Rapel. Los veranos calurosos y secos, permiten que el Cabernet madure tranquilamente antes de ser cosechado. Estas condiciones entregan uvas de suaves taninos, distintivos aromas de grosellas y frutos secos. Además esta maduración prolongada permite obtener taninos sedosos.

Cosecha

Cosecha a mano. Última semana de Marzo y primera semana de Abril.

Vinificación

- Los racimos pasan por una minuciosa selección manual.
- Luego son suavemente despallados.
- 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 (70%) y americano (30%).

Notas de Degustación

Intenso color rojo oscuro. Aromas a frutos rojos maduros que recuerdan cassis y diversas grosellas, acompañados de sutiles notas especiadas que se encuentran perfectamente integradas con aromas provenientes de la estancia del vino en barricas. Redondo, de gran cuerpo, estructurado y sabroso. Un vino de gran carácter.

Recomendación de guarda

Para disfrutar de su concentración hoy o dentro de 5 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

Servicio y Acompañamiento Recomendado

Acompaña cortes de res, cordero y cabrito preparados a fuego lento, al horno o a las brasas. Otros cortes de carnes de caza como jabalí y ciervo también son una excelente alianza. Servir a 18 °C.

