

VALDIVIESO

Single Vineyard

CABERNET SAUVIGNON 2012

DENOMINACIÓN

D.O Valle del Maipo

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 100%

VIÑEDOS

La uva es obtenida desde el viñedo "Chada" ubicado en el valle del Maipo. Este valle es reconocido por producir vinos Cabernet Sauvignon de gran calidad. Los veranos cálidos y suaves otoños contribuyen a obtener una madurez óptima, donde la fruta desarrolla grandes aromas, potente estructura, suaves taninos y toda la elegancia característica de los Cabernet Sauvignon provenientes de este terroir chileno.

COSECHA

Cosecha a mano. Última 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 (100%). Barricas nuevas 35%.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Profundo color rojo rubí con tintes violáceos. Complejo en nariz. Aromas a frutas negras maduras, moras, guindas y notas de mentol que se mezclan con sutiles especies como vainilla, canela y café. Elegante entrada en boca, de cuerpo lleno, estructurado, con taninos presentes pero a la vez sedosos. La fruta está equilibrada con una rica acidez que asegura longevidad al vino.

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

Acompañar de diversos cortes de res, cordero y cabrito preparados al horno o a las brasas. Además acompaña texturas más sutiles como filetes, pato, conejo e incluso finos cortes de ternera. Servir a 17°C.

