



Arboleda

CABERNET SAUVIGNON 2016



ORIGEN

Apelación: Valle de Aconcagua

Viñedo: Las Vertientes

Localidad: Hijuelas

Clima: Mediterráneo, bendecido por las frescas brisas que soplan desde el frío Océano Pacífico, convierte a este viñedo en la zona más fresca del valle donde las variedades tintas Bordolesas pueden alcanzar su óptimo grado de maduración.

Suelo: El viñedo se encuentra sobre depósitos de origen aluvial, que contienen un alto porcentaje de piedras y gravilla bajo una capa franco-arcillosa.

COMPOSICIÓN

91% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

4% Syrah

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,51

Acidez total: 6,04 g/L Ácido Tartárico

Azúcar Residual: 2,18 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas en cubas de acero inoxidable entre 18 y 25 días a temperaturas que fluctuaron entre 24° y 28°C.

ENVEJECIMIENTO

Envejecimiento en barrica: Envejecido por 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 25% eran nuevas.

Potencial de envejecimiento: Entre 4 y 8 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2015-2016 comenzó con un invierno seco. Las precipitaciones comenzaron a mediados de Julio obteniendo una temporada un 9% mayor en precipitaciones al promedio histórico. Sin embargo, la fecha de brotación y floración, se mantuvieron dentro de los promedios históricos. En el verano, las temperaturas fueron mayores a lo normal en Enero y Febrero, confirmando óptimas condiciones térmicas para la madurez. Este Cabernet Sauvignon alcanzó su madurez plena la última semana de Marzo, dando como resultado gentiles y complejos taninos, de final largo y elegante.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Cabernet Sauvignon de color rojo rubí brillante y profundo es muy atractivo en la nariz con un complejo carácter de frutas negras. A medida que se abre, aparecen agradables aromas a cereza negra, frambuesa, hoja de té, tabaco, clavo de olor, chocolate y un suave toque ahumado. Es un vino con gran equilibrio y estructura, y sus taninos firmes y de grano fino contribuyen a su textura elegante, complementada por un paladar con una deliciosa jugosidad y volumen medio.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 17°C.