



Arboleda

## CABERNET SAUVIGNON 2014



### ORIGEN

**Apelación:** Valle de Aconcagua

**Viñedo:** Las Vertientes

**Suelo:** Piedmont de texturas franco-arcillosas con alto porcentaje de piedras.

**Clima:** Mediterráneo con una estación seca prolongada y presencia de lluvias en invierno.

### COMPOSICIÓN

85% Cabernet Sauvignon

10% Cabernet Franc

5% Syrah

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 14%

**pH:** 3,48

**Acidez total:** 5,95 g/L Ácido Tartárico

**Azúcar residual:** 2,35 g/L

### NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2014 en Las Vertientes, destaca clásicas condiciones climáticas del lugar. La acumulación térmica entre octubre y abril fue muy similar a la media histórica y no hubo presencia de lluvias.

El buen clima en primavera, llevó a un crecimiento sano y equilibrado de la canopia, lo que permitió un buen desarrollo de la uva durante el periodo de madurez y la mantuvo protegida frente a una corta ola de calor que hubo en enero. Los lotes de Cabernet Sauvignon alcanzaron la madurez durante los últimos días de marzo y los primeros de abril, ofreciendo un fresco carácter frutal, taninos firmes y equilibrio.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino de intenso y profundo color rojo rubí destaca por sus intensos aromas a cassis, tabaco, cerezas y suaves notas balsámicas, mientras el paladar muestra sabores a guindas frescas, ciruela y especias. Es un vino de cuerpo medio a alto, de gran equilibrio y estructura. Sus firmes taninos de grano fino le otorgan una elegante textura, que va acompañada de un paladar medio lleno y agradable jugosidad.

### VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada en cubas de acero inoxidable entre 18 y 25 días a temperaturas que fluctuaron entre 24°C y 28°C.

### ENVEJECIMIENTO

**Envejecimiento en barrica:** Envejecido por 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 20% eran nuevas.

**Potencial de envejecimiento:** 6 a 10 años, dependiendo de las condiciones de guarda.