



Arboleda

CABERNET SAUVIGNON 2015

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

90% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

5% Syrah

ANÁLISIS

Alcohol: 14%

pH: 3,4

Acidez total: 5,76 g/L Ácido Tartárico

Azúcar Residual: 2,8 g/L

VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada 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 20% eran nuevas.

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



NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento 2014-2015 estuvo marcada por la ausencia de precipitaciones y temperaturas un 5% más alta respecto a los promedios históricos. La fenología del viñedo comenzó más temprano este año, dando como resultado una sana canopia. La óptima madurez se alcanzó 10 días antes respecto al año anterior y en una ventana de tiempo menor. Debido a esto, la cosecha comenzó históricamente temprana, donde se buscó mantener el fresco y especiado perfil de nuestro característico Cabernet Sauvignon.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Cabernet Sauvignon de intenso y profundo rojo rubí brillante, posee una atractiva nariz, con un complejo perfil de frutos negros y especias. Agradables notas a cassis, tabaco, cerezas, cedro y suaves notas balsámicas aparecen a medida que se va descubriendo. Es un vino de gran equilibrio y estructura. De firmes taninos de grano fino, que le dan una elegante textura, acompañado de un paladar medio lleno y de una agradable jugosidad.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 17°C.