Arboleda

BRISA

Cosecha 2017

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 Bordelesas pueden alcanzar su óptimo grado de maduración.
Suelo: El viñedo se encuentra plantado en el piedemonte sobre suelo coluvial, que contiene alto porcentaje de arcilla.

Composición

40% Syrah
20% Cabernet Sauvignon
17% Grenache
13% Mourvedre
10% Malbec

Análisis

Alcohol: 13,5%
pH: 3,48
Acidez Total: 5,9 g/L (Ácido tartárico)
Azúcar Residual: 2,51 g/L

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 28 de febrero y el 20 de marzo, siendo transportadas a la viña en gamelas de 15 kilos. La fermentación tuvo lugar en tanques de acero inoxidable (75%) y en tanques de acero inoxidable abiertos (25%) entre 12 a 30 días con temperaturas que fluctuaron en 23° y 28°C.

Guarda

Envejecido por 22 meses en barricas de roble francés de las cuales:
55% usadas
30% nuevas
15% fudre

Potencial de Guarda

Más de 15 años dependiendo de las condiciones de guarda.

Notas de Vendimia

La cosecha 2017 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido de un verano soleado y cálido, finalizado por una cosecha temprana. Como resultado, la cosecha nos bendijo con vinos que muestran una gran estructura, profundidad y concentración de fruta, debido principalmente a los rendimientos particularmente bajos de la temporada. Los vinos de 2017 tienen un inmenso sentido de pureza, mineralidad, intensidad y estructura.

Comentarios del Enólogo

Hermoso, profundo y brillante color rojo violeta, con tonos rubí. Muy aromático y fresco. Recuerda a frambuesas, guindas y granadas acompañadas de notas de violetas.
Se abre elegantemente con suaves notas especiadas similares a la pimienta blanca, fresas, arándanos, chocolate amargo y una nota de trufa suave que se destaca. Taninos sedosos, gran persistencia, finura y elegancia.

Sugerencia de Servicio

Servir preferentemente a una temperatura de 17°C.