Arboleda

Cabernet Sauvignon 2018

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 sobre depósitos de origen aluvial, que contienen un alto porcentaje de piedras y gravilla bajo una capa franco-arcillosa.

Análisis

Alcohol: 13,5%
pH: 3,53
Acidez total: 6,06 g/L Ácido Tartárico
Azúcar residual: 2,06 g/L

Vinificación

Las uvas fueron fermentadas en cubas de acero inoxidable entre 8 y 28 días a temperaturas que fluctuaron entre 25° y 31°C.

Envejecimiento

Envejecido por 14 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 30% eran nuevas.

Potencial de envejecimento

Entre 6 y 12 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

Notas de Vendimia

La cosecha 2018 en el Valle de Aconcagua se caracterizó por sus temperaturas moderadas. Comenzó con considerables reservas de agua (49% por encima de los registros promedio) debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre, siguiendo una primavera y floración con temperaturas normales, y un verano de temperaturas moderadas, lo que confirió una maduración y cosecha muy equilibradas, así como condiciones sanitarias ideales, obteniendo complejidad aromática y de sabor en las uvas.

Comentarios del Enólogo

Este Cabernet Sauvignon de brillante color rojo rubí es muy atractivo en nariz y posee un complejo carácter de frescas frutas negras y rojas, acompañadas de menta y regaliz, enmarcadas por clavo de olor, frutos secos y repostería. Agradables aromas a cereza y ciruela, aparecen a medida que se abre. Este es un vino con gran equilibrio, de estructura media-alta y taninos de grano fino que contribuyen a una boca suave, fresca y de gran persistencia.

Sugerencia de Servicio:

Servir preferentemente a una temperatura de 17°C.