Arboleda

BRISA

Vendimia 2021

Origen

Apelación: Valle de Aconcagua

Viñedo: Las Vertientes

Locación: 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

42% Syrah

22% Grenache

17% Cabernet Sauvignon

11% Malbec

8% Mourvedre

Análisis

Alcohol: 14%

pH: 3,5

Acidez Total: 6,19 g/L (tartaric acid)

Azúcar Residual: 2,35 g/L

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 3 de marzo y el 11 de mayo, siendo transportadas a la viña en gamelas de 15 kilos. La fermentación tuvo lugar en tanques de acero inoxidable (80%), en tanques de acero inoxidable abiertos (20%) y en cubas de concreto (15%) entre 9 a 17 días con temperaturas que fluctuaron en 23° y 28°C.

Guarda

Envejecido por 22 meses en barricas de roble francés, 40% nuevas, y 15% en huevos de concreto.

Potencial de Guarda

Más de 10 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

Notas de vendimia

Una temporada con pocos eventos de lluvia y temperaturas cálidas, al comienzo, pero más frescas la segunda mitad de la temporada, dónde la uva tuvo tiempo suficiente para la maduración de sus taninos. Esto nos permitió cosechar cada cuartel en su punto exacto de madurez, obteniendo vinos muy aromáticos, de gran intensidad de color y muy buena acidez natural y jugosa y, a su vez, taninos suaves y elegantes.

Comentarios del Enólogo

Brisa 2021 posee un profundo color rojo púrpura con brillos violetas. En nariz despliega aromas a violetas, lavanda, acompañadas de cereza y grosella negra, más algo de ciruelas, moras y arándanos frescos. Todo enmarcado en suaves notas de cedro, y clavo de olor. En boca, predomina la fruta negra enmarcadas en suaves notas de caramelo, anís, y algo de repostería como masa oblea. Jugoso, fresco y vertical con buena amplitud en boca. Taninos de grano fino que dan cuerpo a un vino elegante, largo y de agradable final.

Sugerencia de Servicio:

Servir preferentemente a una temperatura de 17° Celsius.