



Arboleda

BRISA

2022



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: 13,5%

pH: 3,48

Acidez Total: 6,15 g/L (tartaric acid)

Azúcar Residual: 2,21 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 7 de marzo y el 4 de abril, 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 7 a 25 días con temperaturas que fluctuaron en 23° y 28°C.

GUARDA

Envejecido por 18 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

La vendimia 2022 fue una cosecha excepcional con bajos rendimientos y uvas saludables, gracias a un patrón climático seco y de temperaturas armoniosas, que dio como resultado vinos con una gran concentración y estructura. El bajo rendimiento y la maduración lenta y constante nos permitieron producir vinos perfectamente equilibrados, con una plena intensidad aromática, gran concentración y frescura que reflejan las características de nuestro terroir.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Arboleda Brisa 2022 presenta un intenso color rojo rubí con reflejos violetas. En nariz, destacan aromas de frutas rojas como grosella, cereza y frambuesa, con toques especiados como nuez moscada, canela y pimienta blanca, y un final de chocolate amargo. En boca, predomina la fruta roja, enmarcada por suaves notas de caramelo y repostería. Un vino jugoso, fresco y vertical, con buena profundidad en el paladar. Los taninos de grano fino aportan cuerpo a un vino elegante, largo, de un final agradable.

SUGERENCIA DE SERVICIO:

Servir preferentemente a una temperatura de 17° Celsius.