

TERRUNYO

Cabernet Sauvignon | 2017

D.O. PIRQUE, VALLE DEL MAIPO



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	99,75%
CABERNET FRANC	0,25%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Novembro 2017	
ANÁLISE	
ALCOHOL	14,4° VOL%
pH	3,53
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TRATÁRICO)	6,03 g/L

VIÑEDO DE ORIGEN

Cuartel Las Terrazas, Viñedo Pirque, D.O. Pirque, Valle del Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Viñedo Pirque es uno de los más antiguos de la viña, se ubica a 650 msnm y se extiende a lo largo del río Maipo, cerca del piedemonte de la cordillera de los Andes. Las parras corresponden a estacas pre-filoxera y son conducidas en espaldera vertical y cordón.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 2003, 2004 y 2008.

SUELO

Aluvial, rocoso, pobre en nutrientes y altamente permeable debido al sub-suelo de grava.

CLIMA

Mediterráneo semiárido. Fuertemente influenciado por los Andes y el cercano río Maipo. Una alta amplitud térmica durante el día ayuda a la concentración de la fruta e intensifica los aromas.

COSECHA

Manual. Entre el 20 y el 27 de marzo de 2017.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total entre 15 a 19 días, incluyendo un periodo de maceración post-fermentativa (3-7 días). La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación el vino cumple su periodo de guarda por 16 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. El vino no se filtra al momento del embotellado.

GUARDA

17 meses en bodega de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2023.

NOTA DE CATA

De brillante y profundo color rojo, este vino es muy expresivo en la nariz, con aromas de frutos rojos, zarzaparrilla negra y arándanos, además de notas minerales, como mina de lápiz. De buena estructura y equilibrio en el paladar, ofrece excelente densidad, fresca acidez y taninos sedosos, con sutiles notas de vainilla, grafito y tierra en su persistente final.

MARIDAJE

Cordero y otras carnes rojas, o carnes de caza, como ciervo o jabalí, preparadas con un poco de acidez (tomate o vino) o hierbas aromáticas como romero, tomillo y hojas de laurel. También es perfecto para acompañar quesos de sabor intenso.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883