

GRAVAS

del Maipo

CABERNET SAUVIGNON 2017
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	85%
CABERNET FRANC	10%
MERLOT	2%
PETIT VERDOT	3%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Enero 2019	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14.5° VOL%
pH	3.61
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3.32 g/L

ENÓLOGO

Enrique Tirado.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Puente Alto, D.O. Puente Alto,
Valle del Alto Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Viñedo Puente Alto se ubica a 650 msnm, a los pies de la cordillera de los Andes, en la ribera norte del río Maipo. Las parras corresponden a estacas pre-floxera y son conducidas en espaldera vertical. Sus suelos son de origen aluvial, pedregoso, pobre en nutrientes, de gran permeabilidad debido a la cantidad de gravas presentes en el subsuelo. El viñedo produce plantas poco vigorosas de racimos concentrados y maduros.

AÑO DE PLANTACIÓN

Viñedo antiguo: 1985 - 1986 - 1992.
Viñedo nuevo: 2004 a 2013

SUELO

El suelo en Puente Alto está compuesto por material Andino que ha sido arrastrado por el río Maipo. Éste es pedregoso, aluvial, profundo pero pobre en nutrientes, lo que induce a las raíces a profundizar en busca de agua y proporciona a las plantas una mayor resistencia a la sequía.

CLIMA

Mediterráneo semiárido.
Fue un año más cálido de lo habitual, con un promedio de temperatura entre pinta y cosecha de 18,5 °C.

Las precipitaciones estuvieron bajo el promedio histórico y se concentraron principalmente durante los meses de invierno (196 mm). Al inicio de la vendimia, las temperaturas descendieron.

COSECHA

Cosecha manual.

Cabernet Sauvignon: 28 marzo- 27 abril, 2017

Cabernet Franc: 8 - 26 marzo, 2017

Merlot: 2 de marzo, 2017

Petit Verdot: 22 abril, 2017

El rendimiento del viñedo es de 5,5 ton/há.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Los racimos son despalillados y las bayas, luego de una selección, son suavemente apretadas para comenzar la fermentación, esta se realiza en tanques de acero inoxidable por 8 días, para luego pasar a una maceración post-fermentativa por un periodo de 10 días.

GUARDA

14 meses en barricas de roble francés
(25% nuevas y 75% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

De 15 a 20 años.

NOTA DE CATA

De color rojo cereza, este vino muestra una gran intensidad aromática, notas de frutos rojos y especias. Equilibrado en boca, de gran intensidad y profundidad, acompañado de una notable red de taninos que le aportan cuerpo y elegancia.

MARIDAJE

Carnes rojas y carnes blancas, aves y carnes de caza. Pastas con diversas salsas, Terrinas y patés. Quesos secos, maduros y cremosos.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883