GRAVAS
del Maipo

Cabernet Sauvignon 2020
D.O. Puente Alto, vale do Alto Maipo

CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	90%
MERLOT	8%
PETIT VERDOT	2%
FECHA DE EMBOTELLADO *Dezembro de 2021*	
ANÁLISE	
TEOR ALCOÓLICO	14,7° VOL%
pH	3,53
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,46 g/L

ENÓLOGO
Isabel Mitarakis.

VINHEDO DE ORIGEM
Vinhedo Puente Alto, D.O. Puente Alto, vale do Alto Maipo

DESCRIÇÃO DO VINHEDO
O vinhedo Puente Alto está localizado a 650 metros acima do nível do mar, aos pés da cordilheira dos Andes, na margem norte do rio Maipo. As parreiras correspondem a estacas pré-filoxera e são conduzidas em espaldeira vertical. Seus solos são de origem aluvial, pedregosos, pobres em nutrientes e de grande permeabilidade devido à quantidade de cascalho presente no subsolo. O vinhedo produz plantas pouco vigorosas com cachos concentrados e maduros.

ANO DE PLANTIO
Vinhedo antigo: 1985-1986-1992.
Vinhedo novo: 2004 a 2013.

SOLO
O solo de Puente Alto é composto por sedimentos arrastados desde os Andes pelo rio Maipo. É pedregoso, aluvial e profundo, porém pobre em nutrientes, o que obriga as raízes a se aprofundarem em busca de água e proporciona às plantas maior resistência à seca. Apresenta grande permeabilidade devido à quantidade de cascalho presente no subsolo.

CLIMA
Mediterrâneo semiárido com influência da cordilheira dos Andes.

SAFRA
Cabernet Sauvignon: 13 a 27 de março.
Merlot: 23 de março.
Petit Verdot: 2 de abril.

ADEGA VINIFICADORA
Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO
Os cachos são desengaçados e os grãos, após um processo de seleção, são suavemente esmagados para iniciar a fermentação, que se realiza em tanques de aço inoxidável por 8 dias. Em seguida, ocorre a etapa de maceração pós-fermentativa por um período de 10 dias.

GUARDA
14 meses em barris de carvalho francês, 15% novos e 85% de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA
15 a 20 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO
De cor vermelho-cereja. É um vinho de grande intensidade aromática, que mostra frutas vermelhas e especiarias. Equilibrado em boca, de grande intensidade e profundidade, acompanhado de uma elegante trama de taninos.

HARMONIZAÇÃO
Carnes vermelhas e brancas, aves e carnes de caça. Massas com diversos tipos de molhos, terrines e patês. Queijos secos, maduros e cremosos.