

GRAVAS

del Maipo

CABERNET SAUVIGNON 2020
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	90%
MERLOT	8%
PETIT VERDOT	2%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Diciembre 2021	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,7° VOL%
pH	3,53
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,46 g/L

ENÓLOGO

Isabel Mitarakis.

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. 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. Presenta gran permeabilidad debido a la cantidad de gravas presentes en el subsuelo.

CLIMA

Mediterráneo semiárido con influencia de la cordillera de los Andes.

COSECHA

Cabernet Sauvignon: 13 al 27 de marzo.
Merlot: 23 de marzo.
Petit Verdot: 2 de abril.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Los racimos son despallados 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, 15% nuevas y 85% de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA

15 a 20 años.

NOTA DE CATA

De color rojo cereza. Es un vino de gran intensidad aromática, presentando frutas rojas y especias. Equilibrado en boca, de gran intensidad y profundidad, acompañado de una elegante trama de taninos.

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