

GRAVAS

del Maipo

CABERNET SAUVIGNON 2019
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	86%
CABERNET FRANC	10%
MERLOT	4%
FECHA DE EMBOTELLADO	
-	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14.5° VOL%
pH	3.64
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	4.90 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-loxera 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 con influencia de la cordillera de los Andes. Fue un año con un promedio de temperatura entre pinta y cosecha de 18,2 °C, la cual

comenzó a descender a inicios de marzo. En cuanto a las precipitaciones fueron bajas, éstas se concentraron en los meses de invierno principalmente (162mm)

COSECHA

Merlot: 18 de Marzo 2019
C. Franc: 10 de Abril 2019
C. Sauvignon: 4 y 26 de Abril 2019

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 barrica de roble francés (30% nuevas y 70% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

De 15 a 20 años.

NOTA DE CATA

Color rojo profundo. Vino de gran intensidad y profundidad en boca, acompañada de una fina textura de taninos aterciopelados. En nariz se destacan elegantes aromas de frutos rojos frescos con notas especiadas.

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