

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

Cabernet Sauvignon

ESTATE SERIES

2013

Denominación de Origen:	Valle de Maipo y Aconcagua
Composición:	100% Cabernet Sauvignon
Alcohol:	13,5% v/v
pH:	3,57
Acidez Total:	5,15 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,45 g/l



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Cabernet Sauvignon Reserva 2013 fueron obtenidas de nuestros viñedos ubicados en los valles de Maipo y Aconcagua. El valle del Maipo se caracteriza por las frescas brisas matutinas que soplan desde la Cordillera y las moderadas temperaturas diurnas que permiten que las uvas alcancen una perfecta madurez preservando su acidez y frescura. La alta oscilación térmica es uno de los principales factores para la obtención de colores intensos en los vinos provenientes de esta área. Los suelos son de origen aluvial de fertilidad media, permitiendo que el crecimiento vegetativo y la carga frutal alcancen un balance ideal, a la vez que la matriz pedregosa del perfil otorga un excelente drenaje. El valle de Aconcagua se caracteriza por su clima mediterráneo, cuyos días de verano moderadamente calurosos y las frescas brisas del atardecer, dan origen a una alta oscilación térmica -20° Celsius- en las semanas previas a la cosecha. Esto fomenta altas concentraciones de polifenoles –antocianos- y crea vinos con gran intensidad de color. Los suelos del viñedo son principalmente de origen aluvial formados por el río Aconcagua, los cuales se caracterizan, en general, por sus muy buenas condiciones de drenaje.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2012-2013 fue una temporada fresca especialmente en la zona norte, con presencia de precipitaciones en primavera. Se registró una menor acumulación térmica total entre Octubre y Abril en todas las zonas. La diferencia en relación a la temporada pasada estuvo dada por menores temperaturas máximas promedio desde Octubre a Enero, mínimas promedio más bajas en Octubre y Diciembre, un Febrero más caluroso que el histórico, y por una mayor cantidad de precipitaciones desde Octubre a Abril. Lo anterior dio como resultado vinos tintos de colores vivos, acidez alta, grados alcohólicos moderados y buena intensidad frutal.

>>

ERRAZURIZ



FAMILY WINES SINCE 1870

Cabernet Sauvignon

ESTATE SERIES

2013

VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas durante el mes de abril, y trasladadas a la bodega, donde fueron suavemente molidas y llevadas a estanques de acero inoxidable para su fermentación que se realizó a temperaturas que fluctuaron entre los 26°C y 28°C con dos a tres remontajes diarios. Dado que las uvas que conforman este vino provienen de diferentes viñedos, el período de maceración posfermentativa de los lotes varió de 12 a 25 días. Un tercio del vino envejeció en barricas de roble francés y americano por ocho meses, lo que permitió redondear taninos y contribuyó a su textura en boca. Una vez realizada la mezcla final, el vino fue estabilizado y levemente filtrado antes de ser embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De un profundo y atractivo color rojo rubí, este Cabernet Sauvignon presenta en nariz un buen equilibrio entre aromas a fruta fresca como cerezas, frutillas y notas a tabaco y especias. En boca destaca su alta concentración, sensación de jugosidad y una acidez presente que junto con taninos firmes logran un vino de agradable final.