

2023 / CABERNET SAUVIGNON

D.O. Pirque - Maipo Valley , Chile



92% Cabernet Sauvignon 8% Cabernet Franc

BOCA CHICA, el viñedo más oriental de Chile, tiene los suelos perfectos para la elegancia y complejidad de nuestro Cabernet Sauvignon, a unos 1000 metros sobre el nivel del mar. En los bordes del campo más extremos y menos arcillosos hay una mezcla perfecta de suelos aluviales (antiguos lechos del río) y coluviales (caídas de los cerros). En la superficie los coluviales tienen componentes de arcilla, con una humedad constante que resultan en una buena estructura. Pero justo debajo los aluviales tienen más arena y grava, para que esa humedad sea la justa y no ahogue la planta. Así se puede controlar perfectamente el vigor a través del riego. La exposición al sol es limitada por las laderas de las montañas, lo que baja los extremos de temperatura y la planta puede madurar suavemente, para un Cabernet Sauvignon más elegante.

Notas enológicas

Después de cosechar a mano las uvas del Cuvée Pirque Cabernet Sauvignon se despalillan, y maceraron en pequeños lotes en tanques de acero. La maceración en frío duró de 5 a 8 días, dependiendo estrictamente de la degustación diaria de cada lote. La fermentación busco resaltar taninos de gran elegancia y de gran frutalidad con temperaturas que llegaron a un máximo de 26°C.

Los mostos luego de la fermentación fueron macerados de 2 a 5 días, siempre de acuerdo a cada lote. Dos tanques almacenaron los 6.000 litros producidos en esta cosecha, 25% se ha sido envejecido en barricas francesas nuevas por cerca de 13 meses y % restante en otros usos. El envejecimiento en botellas llevó largos 10 meses más.

Notas de cata

“De color púrpura. La nariz cristalina ofrece notas de cassis, té negro y flor de saúco. En boca, la acidez refrescante y jugosa realza los taninos de grano fino y adherentes antes de un largo final afrutado.

En comparación con otros tintos de Alto-Maipo, tiene una estructura bastante delicada”. (Joaquín Hidalgo - Vinous)

Maridaje

“Pechuga de pato asada con puré”. (Cyril Chaplot, CF).



Fecha de cosecha Marzo	Producción 8,400 botellas	Grado Alcohólico 14,5% Vol.	Azúcar residual 3,07 g/l	Acidez total 3,59 g/l	PH 3,77
---------------------------	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------