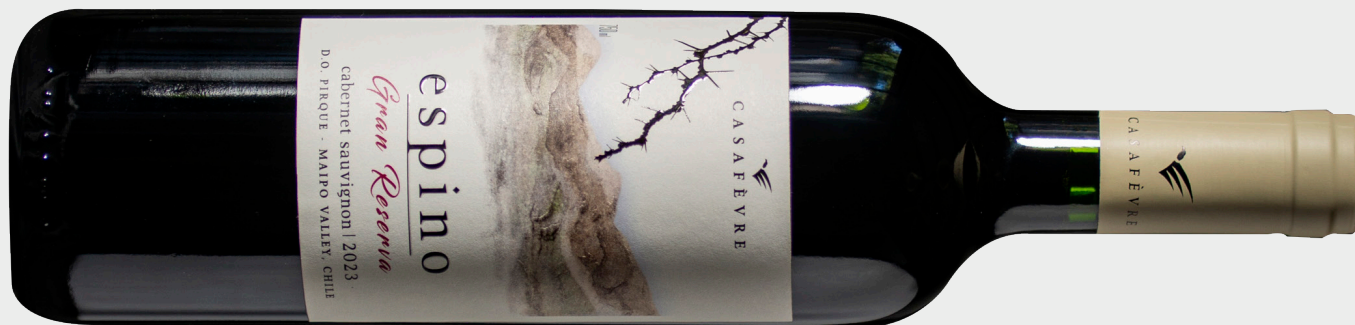


2023 / CABERNET SAUVIGNON

D.O. Pirque - Maipo Valley, Chile



94% Cabernet Sauvignon 6% Syrah

Una de las mejores relaciones calidad-precio del mundo. En esta línea buscamos el equilibrio entre tener vinos de gran categoría de una calidad sobresaliente y que a la vez puedan producirse en volúmenes acotados pero atractivos para nuestros seguidores.

Nuestra línea ESPINO es producida en los viñedos del fundo San Luis, donde se encuentra la bodega. El antiguo lecho del río Clarillo cruza el campo, por lo que este tiene diferentes suelos con componentes en los que aprovechamos cuatro distintas variedades: Chardonnay, Pinot Noir, Carmenère y Cabernet Sauvignon.

La mención Reserva en Chile tiene pocas exigencias legales, que se relacionan más bien con el porcentaje de alcohol que con la guarda en barrica como es el caso de los vinos españoles. Por lo mismo, cada productor chileno debe resguardar su reputación al usar estas menciones, sobretodo al elevarla a una categoría como Gran Reserva.

## Notas enológicas

Cuarteles específicos de uva Cabernet Sauvignon son cosechados y procesados después de ser escogidos de una mesa de selección. Entonces son depositados en tanques de 24,000 litros para una maceración en frío por cuatro días. La fermentación comenzó caliente a 26°C y entonces las temperaturas son controladas con una chaqueta de frío para que el alcohol aumente suavemente y así la extracción se pueda potenciar. Los mostos son remontados dos veces al día permitiendo que el jugo esté en constante contacto con el hollejo, todo a través de la fermentación y para una lenta extracción de taninos y sabores.

La maceración post-fermentativa dura de 5 a 7 días, dependiendo de su degustación diaria. Después de la fermentación maloláctica, los mostos son añejados en barricas de roble de segundo a quinto uso por al menos 8 meses para favorecer una del roble y de la fruta.

## Notas de cata

Detrás de su profundo color cherry, el Cabernet Sauvignon 2023 es redondo, bien balanceado en boca, con taninos sedoso y muestra notas sutiles de roble y mucha fruta negra.

## Maridaje

“Beef de ternera con papardelle y menta” (Food & Wine Club, Oct-2014)

Fecha de cosecha	Producción	Grado Alcohólico	Azúcar residual	Acidez total	PH