

EDICIÓN LIMITADA

CABERNET SAUVIGNON

D.O. MAIPO -CHILE

2020

VIÑEDO

Viñedos plantados en año 2014 en el valle del Maipo, utilizando el clon 15 de Cabernet Sauvignon. El suelo es franco-arcilloso de origen aluvial, con la presencia de piedras redondas en el perfil.

VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada a mano durante la primera quincena de abril y seleccionada cuidadosamente. Luego, fue despalillada y colocada en estanques de acero inoxidable. Para mejorar su calidad, se llevó a cabo una maceración en frío a 10 °C durante 5 días. La fermentación alcohólica duró aproximadamente 10 días, con una temperatura promedio de 26-28 °C. Después de la fermentación se realizó una maceración post-fermentativa durante unos 15 días.

CRIANZA

Envejecido por 20 meses en barricas de roble francés, 25 % barricas nuevas y 75% de diferentes usos. Embotellado en enero 2022.

POTENCIAL DE GUARDA : 8-10 años

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo. Muestra gran complejidad en nariz, con aromas a frutos negros como moras y guindas, además de algunas notas tostadas a tabaco y sutiles aromas herbales propios de un Cabernet Sauvignon. En el paladar es concentrado con taninos elegantes, firmes y bien integrados. Un vino con carácter y cuerpo.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, guisos o platos cocinados con hierbas. Se aconseja decantar antes de disfrutar.



1335 Botellas



TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18 °C

ALCOHOL 14 %
PH 3,69
AT 5,5 g/l

KALEI Añada