

120[®]

Reserva Especial



120 Cabernet Sauvignon 2022

Enólogo: Óscar Salas

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Región: Valle Central

Comentario del Enólogo:

Nuestro 120 Cabernet Sauvignon es de color rojo rubí intenso, con intenso aroma a frutos rojos y vainilla acompañadas por notas sutiles a especias. En boca encontramos taninos elegantes y dulces logrando un vino jugoso y persistente.

Clima & Suelo:

El clima de la zona central es mediterráneo con una gran oscilación térmica entre el día y la noche y una humedad promedio entre 55% y 60% y temperaturas máximas durante el verano sobre los 30 °C.

En las tierras ubicadas cercanas a la Cordillera de los Andes, las temperaturas son menores debido al aire frío que proviene de la cordillera. En las tierras que están cercanas a la Cordillera de la Costa, la variación térmica es menor debido a la influencia marítima. Una selección de viñedos situados en suelos limosos y de excelente drenaje, localizados a los pies de la Cordillera de los Andes, es cuidadosamente combinado con viñedos ubicados en una zona cercana a la Cordillera de la Costa, con suelos más pesados que tienen una combinación de limo y arcilla.

Vinificación:

Cosecha manual durante el mes de abril, las uvas son despalladas, molidas y maceradas en frío durante 5 días para lograr una máxima extracción de color evitando una excesiva extracción de taninos. La fermentación se realizó a temperaturas entre 24 y 28 °C. Se utilizó un 10% de madera durante la fermentación para aumentar la fijación de color y estabilidad de los vinos. Una vez terminada la fermentación alcohólica, 20% del vino es envejecido en madera francesa por 3 meses para endulzar y aumentar la complejidad.

Potencial de Envejecimiento: 5 años

Detalles Técnicos:

pH: 3,52

Acidez total: 5,15 g/l (exp. en Acido Tartárico)

Alcohol: 13,0 % vol.

Azúcar residual: 3,54 g/l

Comidas Sugeridas: Ideal con carnes rojas, cerdo, salsas especiadas y soufflés de queso.

Santa Rita[®]