

CASA REAL

· SINCE 1989 ·

COSECHA 2018

ENÓLOGO: Sebastián Labbé / Teresita Ovalle

VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon

REGIÓN: Careros Viejo, Alto Jahuel, Maipo Alto.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Este fue un año magnífico para Alto Jahuel. Nuestro Casa Real 2018 refleja el equilibrio y la gran profundidad de esta fantástica añada. El vino tiene un color rojo rubí intenso y profundo, mostrando aromas puros de grosellas negras, cerezas maduras, grafito y suaves notas de cedro. La boca es concentrada y precisa con ricos taninos que aportan textura y estructura al final de Casa Real. Este vino que es largo y persistente.

INFORME DE VENDIMIA

La temporada 2018 comenzó con una buena humedad del suelo debido a las lluvias recibidas en el momento perfecto, justo después de nuestra cosecha 2017. Desde mayo hasta septiembre de 2017, las precipitaciones en Alto Jahuel fueron de 243,5 mm, ligeramente por encima del promedio histórico. La primavera comenzó relativamente fresca, pero sin heladas, lo que permitió una brotación uniforme al comienzo de la temporada.

Luego, las temperaturas se elevaron por encima del promedio histórico, asegurando un crecimiento equilibrado e intenso de la canopia que fue disminuyendo lentamente su tasa de crecimiento hasta la floración. La pinta llegó un poco antes en Alto Jahuel, durante la tercera semana de enero, siendo corta y compacta; esto, normalmente asegura una gran homogeneidad en la maduración y desarrollo del sabor. Los meses de verano fueron secos y calurosos, aunque ligeramente más fríos que el promedio histórico, lo que proporcionó un gran desarrollo y concentración de sabor. Las últimas semanas antes de la cosecha hubo condiciones de maduración frescas y secas que alcanzaron 1642 GDD en Alto Jahuel. Las uvas fueron cosechadas entre el 25 de marzo y el 20 de abril.

CLIMA Y SUELO

El clima es mediterráneo subhúmedo. Las precipitaciones se concentran principalmente en el invierno y la precipitación anual promedio es de 350 mm. La primavera es fría y seca y los veranos son cálidos con temperaturas que superan los 30°C. La influencia de la Cordillera de Los Andes causa diferencias de más de 18°C entre las temperaturas diurnas y nocturnas. Las temperaturas comienzan a caer a fines del verano, lo que permite que las uvas maduren gradualmente con una buena concentración de fruta y una adecuada maduración de taninos. Los viñedos de Santa Rita en Alto Jahuel están ubicados a los pies de la Cordillera de los Andes. Los suelos son de origen aluvial con una capa de suelo franco de 80-100 cm. Las terrazas aluviales profundas proporcionan suelos con un buen drenaje debido a la presencia de gravas, arena gruesa y una menor presencia de arcilla en las profundidades del suelo que aseguran que el agua de lluvia drene correctamente y permite que las raíces crezcan profundamente en la tierra.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó a mano entre el 25 de marzo y el 20 de abril. La vendimia 2018 fue levemente más fresca y equilibrada proporcionando una maduración ideal, dando como resultado uvas frescas y equilibradas, con taninos maduros y unos sabores muy puros. La fermentación alcohólica se realizó en pequeñas cubas de acero inoxidable y concreto, con temperaturas que oscilaron entre los 24-26 ° C. El programa de extracción se realizó con remontajes y delestajes decididos diariamente por degustación, siendo más intensos al inicio de la fermentación y muy delicados hacia el final.

Terminada la fermentación, los tanques se sellaron y se mantuvieron macerando con sus pieles durante 4-6 días adicionales antes del descube. Las pieles se prensaron en una prensa vertical, el vino de prensa se separó, maduró y fue un componente clave en la mezcla final. Nuestro Casa Real 2018 fue envejecido en bodega durante 18 meses utilizando 83% barricas nuevas y 17% de roble francés de segundo uso, obteniendo equilibrio, complejidad y elegancia. Los vinos se embotellaron sin ningún tipo de filtración ni clarificación.

DETALLES TÉCNICOS:

pH: 3.56

Acidez Total: 5.25 g/L (expresado en ácido Tartárico)

Alcohol: 14.3 % v/v

Azúcar Residual: 2,01 g/L

Potencial de envejecimiento: Más de 20 años.

