

Colección Privada

ANDEAN MUSEUM

RESERVA



Cabernet Sauvignon

Enólogo: Oscar Salas

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Región: Valle del Maipo

Comentario del Enólogo:

Nuestro Reserva Cabernet Sauvignon proviene de Alto Jahuel, ubicado en el Valle del Maipo, uno de los mejores valles vitivinícolas del mundo. El resultado es un expresivo vino de color rojo rubí. Su aroma presenta una grata combinación de frutas negras con tonos a vainilla, tabaco y clavo de olor. Vino de cuerpo medio, buen balance y grata persistencia.

Clima & Suelo :

Mediterráneo sub- húmedo. Las lluvias caen principalmente en invierno con 400 mm /año promedio. El verano es caluroso y seco, con una gran oscilación térmica entre el día y la noche producto de la cercanía de la Cordillera de los Andes. Las temperaturas nocturnas son menores debido a una corriente de aire frío que desciende de las montañas causando una oscilación térmica entre el día y la noche que puede exceder los 20 °C. El subsuelo pedregoso asegura un buen drenaje de las aguas de lluvia y permite un buen desarrollo radicular.

Manejo del Viñedo:

Manejo temprano en la temporada para asegurar la buena distribución de brotes y con ello mantener siempre un buen nivel de luminosidad de los racimos, a través de la conducción vertical y raleo de éstos. Riego deficitario regulado, de acuerdo a las necesidades específicas de la variedad Cabernet Sauvignon. Raleo temprano de racimos sobre brotes cortos, aseguran fruta de buena calidad y una buena madurez en el momento de cosecha.

Vinificación:

La vinificación, en términos de temperatura y extracción, se realiza según las características particulares de ésta, variando entre 25° y 28°C. Normalmente, la extracción es más violenta hacia el inicio de la fermentación y luego se va reduciendo conforme esta avanza y el alcohol va aumentando. A algunos lotes se realiza una maceración post-fermentativa de manera de asegurar un buen balance final del vino.

Envejecimiento: 60 % del vino se envejece durante 8 meses en barricas de roble francés y el 40 % restante en cubas de acero inoxidable.

Potencial de envejecimiento: 5 años.

Detalles Técnicos :

pH: 3.67

Acidez Total: 4.59 g/l (expresada en ácido Tartárico)

Alcohol Total: 13.3 % v/v

Azúcar Residual: 3.29 g/l

Comida Sugerida: Ideal con carnes rojas, cerdo, quesos maduros y pasta.

Santa Rita