



MEDALLA REAL

GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon 2020

Variedad: 95% Cabernet Sauvignon - 3% Syrah - 2% Petite Sirah

Región: Alto Jahuel, Valle del Maipo

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

De color rojo rubí profundo, con un bouquet de frutas negras y rojas como grosellas negras, moras y guindas con caja de cigarros, cedro suave y notas de especias. El paladar concentrado ofrece taninos bien redondeados y maduros que dan origen a la prominente columna vertebral que lleva al vino a un final largo y persistente. Es un vino que refleja el potencial de Alto Jahuel para el Cabernet Sauvignon.

CLIMA:

El clima es mediterráneo subhúmedo. Las precipitaciones se concentran principalmente en el invierno, y la precipitación promedio anual es de 500 mm. La primavera es fría y seca, y los veranos calurosos con temperaturas que superan los 30°C. La influencia de la cordillera de los Andes debido a la cercanía que se encuentra al valle, juega un papel muy importante ya que causa diferencias de más de 18°C entre las temperaturas diurnas y nocturnas aportando frescor en los vinos. Las temperaturas comienzan a disminuir a fines del verano, permitiendo que las uvas maduren gradualmente con una buena concentración de fruta y una adecuada maduración de los taninos.

SUELO:

Hay dos tipos principales de suelo dentro de nuestros viñedos en Alto Jahuel. Los suelos principales son antiguas terrazas aluviales en la zona plana. El suelo superior tiene una capa franco arcillosa de 80–100 cm que entra en una terraza aluvial profunda con buen drenaje y una gran cantidad de gravas redondeadas. Por otro lado, los cerros son suelos coluviales más recientes, que son muy rocosos y presentan una menor cantidad de arcilla y poco vigor para las vides. Ambos suelos son ideales para el Cabernet Sauvignon ya que permiten un muy buen drenaje y así lograr un equilibrio óptimo en la planta entre su expresión vegetativa y la maduración de los racimos.

VINIFICACIÓN:

Las uvas fueron cosechadas a mano y llevadas a la bodega para su procesamiento. Las uvas se despallan y se muelen parcialmente, dejando intactas algunas bayas enteras. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable a temperaturas de 26–28 °C, el programa de extracción incluye remontajes y delestajes realizados dos veces al día durante los primeros 2/3 del proceso para mejorar la extracción, luego ésta se realiza muy suavemente hacia el final de la fermentación. Una vez terminada la fermentación, el vino permaneció en algunas cubas seleccionadas sobre sus pieles en una maceración prolongada. El vino se prensó utilizando prensas verticales. El vino se decantó en cubas de acero inoxidable durante 24 horas y luego se trasegó a barricas para su maduración usando una combinación de barricas de 1, 2 y 3 años de uso. El vino fue envejecido durante 12 meses en barricas.

DETALLES TÉCNICOS:

Alcohol: 13,6 %v/v
Acidez Total: 5,47 g/l Expresado en ácido Tartárico
pH: 3,81
Azúcar Residual: 2,58 g/l



Santa Rita.