



EL CONSENTIDO 2017

Marcela Chandía

Vino
100% Cabernet Sauvignon

Viñedo
Valle de Almahue, parras de 18 años.

Suelos
Franco arenoso, con lomajes suaves.

Producción
7.000 Kg/Hectárea.

Fecha de cosecha
22 de Abril

Vinificación
Maceración pre-fermentativa por 5 día. La fermentación se realizó con temperaturas entre 26-28 °C. Se realizaron remontajes para extracción de aromas, sabores y taninos provenientes de la uva. Posteriormente se realizó una maceración post-fermentativa, para la polimerización de los taninos, haciéndolos redondos y amigables. El vino fue posteriormente trasegado a barricas, para su fermentación maloláctica.

Cosecha
Manual, en pequeñas bandejas plásticas. Selección de uvas en el viñedo y bodega.

Análisis del vino
Alcohol: 14,2
pH: 3,47
Acidez total: 5,89
Azúcar residual: 2,11

Guarda en barricas

El vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas francesas. 30% nuevas y el resto en barricas de tercer uso.

Notas de Cata

Color: Profundo e intenso rojo rubí.

Aromas: Posee delicadas notas a frutillas y ciruelas maduras, acompañadas con aromas tostados y a vainilla, producto de su tiempo de crianza en barricas de roble francés.

Sabores: Potente y concentrado en boca, sorprende con sus notas a frutas rojas y cedro. Característico del terroir de Almahue, este elegante Cabernet Sauvignon manifiesta un gran balance entre sus taninos redondos y acidez. Vino elegante y muy seductor.





EL CONSENTIDO 2017

Marcela Chandia

Wine
100% Cabernet Sauvignon

Vineyard
Almahue Valley, 18 year old vines.

Soil
Sandy loam, with gentle slopes.

Yield
6.000 Kg / Hectare.

Harvest Date
April 22nd

Harvest
Manual, in small plastic cases.
Selection of grapes in the vineyard and cellar.

Wine Analysis
Alcohol: 14,2
pH: 3,47
Total Acidity: 5,89
Residual Sugar: 2,11

Winemaking
Cold soak for 5 days. Fermentation was carried out at temperatures between 26-28 °C. Pump overs were performed to extract aromas, flavors and tannins from the grapes. Subsequently maceration was carried out post-fermentation, for the polymerization of tannins, making them round and friendly. The wine was then racked into barrels, for malolactic fermentation.

Stored in barrels
14 months in French oak barrels. 30% new and the rest in barrels of third usage.

Wine tasting notes
Color: Deep and intense ruby red.
Aromas: It has delicate notes of strawberries and ripe plums, accompanied by toasted and vanilla aromas , product of its aging time in French oak barrels.
Flavors: Powerful and concentrated in the mouth, surprises with its notes of red fruits and cedar. Characteristic of the terroir of Almahue, This elegant Cabernet Sauvignon shows great balance between its round tannins and acidity. Elegant and very seductive wine.

