EL CONSENTIDO 2018

Marcela Chandía

Vino
100% Cabernet Sauvignon

Viñedo
Valle de Almahue, parras de 21 años.

Suelos
Franco arenoso, con lomajes suaves.

Producción
6.000 Kg/Hectárea.

Fecha de cosecha
18 de Abril

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

Análisis del vino
Alcohol: 14,8
pH: 3,41
Acidez total: 6,34
Azúcar residual: 2,07

Vinificación
Maceración pre-fermentativa por 8 días. 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.

Guarda en barricas
El vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas francesas. 20% nuevas y el resto en barricas de segundo y tercer uso.

Notas de Cata
Color: Profundo e intenso rojo rubí.
Aromas: Posee delicadas notas a cassis, cerezas y frutillas maduras, acompañadas con aromas a vainilla, caramelo y delicado tostado, 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 robusto, elegante y muy seductor.

Chile diVino