



## EL CONSENTIDO 2021

*Marcela Chandra*

Vino  
100% Cabernet Sauvignon

### *Vitigno*

Valle de Almahue, parras de 24 años.

### *Suelos*

Franco arenoso, con lomajes suaves.

### *Producción*

6.000 Kg/Ha

### *Fecha de cosecha*

14 de Abril

### *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.

### *Cosecha*

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

### *Análisis del vino*

Alcohol: 14 %

pH: 3,58

Acidez total: 5,55 g/L

Azúcar residual: 2,41 g/L

### *Guarda en barricas*

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

### *Notas de Cata*

Color: Rojo rubí profundo y brillante.

Aromas: Posee intensas notas a cassis y frutas rojas maduras, principalmente cerezas y frutillas, acompañadas con suaves aromas a vainilla, caramelo y delicado tostado, producto de su tiempo de crianza en barricas de roble francés.

Sabores: Vibrantes notas a frutas rojas, cedro y regaliz. De taninos redondos y seductores, con una balanceada acidez. Vino concentrado y elegante, de largo final.

