

CABERNET SAUVIGNON

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile 2019

Nossas vinhas de Cabernet Sauvignon tinto crescem em San Luis de Pirque, em solos leves e permeáveis, com excelente drenagem devido à presença de antigos afluentes do Rio Clarillo. Com rendimentos controlados de 2,25 quilos por planta e técnicas de cultivo naturais, alcançamos frutas equilibradas necessárias para criar nossas garrafas de nível de entrada. A porcentagem de Cabernet Franc proporciona estrutura e complexidade ao vinho, permitindo que as frutas vermelhas se destaquem.

Variedade: 85% Cabernet Sauvignon, 7% Malbec e 7% Carignan

Nota de Vinificação: Uvas específicas de Cabernet Sauvignon foram colhidas em cuarteis específicos, esmagadas após uma seleção criteriosa na mesa de limpeza e depositadas em tanques de 24.000 litros para maceração a frio, geralmente por cerca de dez dias. Os mostos são bombeados duas vezes ao dia, permitindo que o suco esteja em contato constante com as cascas durante toda a fermentação, promovendo uma extração lenta de taninos e sabores. Uma ou duas vezes durante o processo de fermentação, os tanques inteiros são bombeados para fora e depois de volta para garantir a quebra do "sombbrero" ou camada de peles na parte superior. A maceração pós-fermentação do Cabernet dura entre cinco e sete dias e depende estritamente de degustações diárias.

Após a fermentação maloláctica, os mostos foram envelhecidos em barris de carvalho de 225 litros de segundo a quinto uso, por pelo menos oito meses, visando promover uma complementação saudável da estrutura de carvalho entre montes de frutas sinceras. O vinho foi envelhecido na garrafa por pelo menos mais seis meses antes do lançamento.

Nota de Degustação: Por trás de sua cor cereja profunda, este Cabernet revela aromas intensos de frutas vermelhas, ameixa, folha seca e toffee. Ele é redondo, bem equilibrado na boca, com taninos suaves e sedosos, apresentando notas sutis de carvalho e muita fruta de amora. O Merlot adiciona suavidade e uma nota floral sutil no nariz.

Harmonização: "Beef brasato com papardelle e hortelã" (Clube de Comida e Vinho, Out-2014)



Data da Colheita
No meio de abril

Produção
66.665 garrafas

Teor alcoólico
13.9% Vol.

PH
3,72

Acidez Total
3.34 g/l

Azúcar Residual
2.4 g/l

Altitude

Solo

LA MISIÓN
DE PIRQUE



CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES