

# Tectonia Cabernet Sauvignon

**Origem:** Maipo Valley

**Variedade:** Cabernet Sauvignon 100%

**Terroir:** As vinhas estão localizadas na propriedade La Higuera, na área de Morros, em Alto Maipo. Estas estão em terreno inclinado, aos pés das montanhas "Los Ratones" no lado ocidental da cadeia de montanhas dos Andes, a uma altitude de 600 metros acima do nível do mar.

Na parte inferior, os solos foram formados por acúmulo aluvial de origem vulcânica e intrusiva; da mesma forma, brecha e lava das montanhas altas foram arrastadas ao longo do intenso processo de erosão do que agora é o Rio Maipo. Essa parte possui um nível maior de areia e cal, e em algumas áreas, as pedras são mais arredondadas devido à ação de arrasto do rio.

A área mais elevada, ao pé da montanha, possui solo aluvial composto por material diretamente influenciado pela cadeia de montanhas, composto principalmente de lava piroclástica e tufo produzidos pela atividade vulcânica durante o período do Cretáceo Superior (70 milhões de anos atrás). Nessa área, há uma grande quantidade de rochas irregulares de textura fina de cal e argila. Solos desse tipo, com perfis de textura mais espessa (cascalho, areia, fragmentos), permitem que as vinhas lidem melhor com altas temperaturas e retenham umidade. Além disso, proporcionam boa permeabilidade, drenagem e capacidade de resistir ao estresse hídrico. Acima de tudo, maior atividade metabólica na planta resulta em polifenóis de maturação e complexidade ideais, levando a vinhos com ótima estrutura e caráter.

Há uma variação térmica significativa durante o período de maturação, onde a temperatura máxima média atinge 29-31°C, e a temperatura média mínima é de 9-10°C, o que ajuda a obter uvas com maturação fenólica perfeita. A média de precipitação é de 270 mm.

