

# CASA VIVA

FAMILY COLLECTION

## CABERNET SAUVIGNON

Valle del Maipo

2017

*Intenso rojo rubí en color, este vino ofrece en nariz un aroma a cereza negra, nuez moscada y granos de espresso con un toque de hierba de menta. En boca un marco de taninos tensos y elegantes da paso a sabores de cassis, tabaco y zarza.*



### ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 15%

pH 3.7

Acidez Total 5.8 g/L

Azúcar Residual 3 g/L

Acidez Volatil 0.5 g/L

**VIÑEDO** 100% Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo cosechado con un promedio de 6 toneladas por hectárea.

**COSECHA** El 2017 fue un año muy cálido y seco. La cosecha fue realizada a mano entre el 15 y el 16 de Abril de 2017.

**VINIFICACIÓN** A la llegada a la bodega, las uvas fueron sometidas a una completa selección de racimos. Esto fue seguido por el despalillado (con aplastamiento mínimo de las bayas) y luego una selección individual de las bayas. Luego el mosto fue inoculado con levaduras seleccionadas y fermentado durante 26 días con temperaturas máximas de 32°C/90°F. Durante la fermentación las cubas fueron pisoneadas suavemente a mano 2 veces al día con el fin de extraer la cantidad ideal de taninos y color.

Tras la finalización de la fermentación alcohólica y maloláctica, solamente el vino “gota” fue trasegado y puesto en una mezcla de barricas de roble francés nuevas (60%) y de segundo uso (40%) donde luego se envejeció durante 24 meses.

Luego se realizó una selección de las mejores barricas a entrar en la mezcla final.

