

# CASA VIVA

GRAN RESERVA

## CABERNET SAUVIGNON

Valle del Maipo

2018

*De color rojo púrpura intenso, este Cabernet Sauvignon se caracteriza por aromas a cassis y menta, con algunas notas a higos secos y frambuesas, y de la barrica de roble expresa notas a vainilla y especias. Los taninos son maduros e integrados, y es un vino denso y concentrado, con buena longitud y capacidad de mejora para los próximos 3-5 años.*



### ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 14.0%

pH 3.73

Acidez Total 4.79 g/L

Azúcar Residual 2.1 g/L

**VIÑEDO** Los suelos profundos de grava y bien drenados del Valle del Maipo son ideales para este Cabernet Sauvignon. Las uvas provienen de diferentes viñedos en la parte sur del valle (isla de Maipo and Hacienda Chada). Se cosecharon en promedio 8,5 toneladas por hectárea.

**COSECHA** Después de una temporada de crecimiento fresca y seca, las uvas fueron cosechadas a mano entre el 16 y el 27 de abril de 2018.

**VINIFICACIÓN** Después de la cosecha, las uvas fueron seleccionadas, despalilladas y luego molidas para llevarlas a tanques de acero inoxidable, donde fueron inoculadas con levaduras seleccionadas durante dos semanas y a temperaturas máximas de 32°C / 91°F.

Una vez concluida la fermentación, el mosto fue sometido una semana extra a una maceración post fermentativa. Luego las pieles fueron separadas y el vino pasó a guarda en barricas de roble francés (20% nuevas y 80% usadas) por 11 meses.

El vino fue clarificado con claras de huevo naturales antes del embotellado. La producción alcanzó las 9,300 cajas.

