

CASA VIVA

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

Valle de Rapel

2018

De color rojo intenso con un tono violáceo. En nariz se perciben aromas a cerezas negras, frambuesas, menta y tabaco, acompañados de notas a chocolate y especias vainilla y moca que aportan las barricas de roble francés donde se guardó este vino. Este Cabernet Sauvignon es fresco y vivaz, de taninos suaves y persistentes.



ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 13.8%

pH 3.63

Acidez Total 5.1 g/L

Azúcar Residual 2.4 g/L

Acidez Volátil 0.45 g/L

VIÑEDO La fruta para este Cabernet Sauvignon proviene de viñedos plantados a los pies de la Cordillera de Los Andes en laderas con vistas al río Cachapoal, y en la parte media del Valle de Rapel. Los suelos pedregosos, los cielos despejados y las noches frescas permitieron cosechar fruta concentrada y con excelentes taninos.

COSECHA Después de una temporada relativamente fría y seca, las uvas fueron cosechadas a mediados de abril. Debido a la edad del viñedo los rendimientos rondaron las 6 toneladas por hectárea.

VINIFICACIÓN Las uvas fueron despallilladas, trituradas y luego transferidas a estanques de acero inoxidable, e inoculadas con levaduras seleccionadas. La fermentación ocurrió rápidamente, alcanzando una temperatura máxima de 25°C. El vino en seguida fue dejado macerar por 8 días adicionales para añadir estructura y longevidad.

La mitad del vino resultante se sometió a fermentación maloláctica en barricas y dejado para envejecer por alrededor de 6 meses. La otra mitad fue guardada en estanques. El vino finalmente fue ensamblado, filtrado y embotellado. El primer embotellado se realizó el 23 de mayo de 2019 y la producción alcanzó las 15.600 cajas.

