

# RIVALTA

Cosecha 2011



## Variedad

66% Cabernet Sauvignon - 22% Syrah - 12% Carmenere - 6% Malbec

Todas las variedades se cosechan a mano, realizando una selección de racimo, desde mediados de Abril a mediados de Mayo.

## Denominación de Origen

Maipo Alto - Valle del Maipo.

Viñedos plantados en cerros con orientación suroeste con un cuidadoso manejo de follaje.

## Envejecimiento

Cada variedad ha sido envejecida separadamente durante un período de 20 meses en barricas de roble Francés de primer uso. Envejecimiento en botella por mínimo 1 año antes de salir al mercado.

## Filtración

Una suave filtración sólo en caso de ser necesario.

## Rendimiento del Viñedo

4 t /ha

## Recomendación de Guarda

Al menos 5 años.

## Temperatura Recomendada de Servicio

18° C

## Decantación

Se recomienda decantarlo 1 hora antes de servir.

## Producción Total

13.300 botellas

## Análisis Básico

Alcohol	: 13.5 °
pH	: 3.37
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	: 3.86 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> )	: 0.49 g/L
Azúcar Residual	: 1.92 g/L

## Cosecha y Vinificación

La cosecha 2011 se caracterizó por tener una primavera fría y lluviosa, seguida de un verano relativamente fresco y seco. Todas estas condiciones permitieron que la cosecha 2011 produjera uvas con niveles de alcohol más equilibrados más una buena concentración y acidez. El mosto fermentó con levaduras seleccionadas durante 6 días a temperaturas entre 26° y 29° C, en estanques de acero inoxidable. Posteriormente, se realizó una maceración posfermentativa durante dos semanas. Luego de la fermentación maloláctica, cada componente de la mezcla fue envejecido en barricas francesas de primer uso durante un período de 20 meses. Después del envejecimiento en barrica, los componentes fueron mezclados, clarificados y suavemente envasados.

## Reconocimientos Cosecha 2009

Medalla de Oro - Decanter 2014

Medalla de Plata - Concours Mondial de Bruxelles 2014

Medalla de Plata - IWC "International Wine Challenge" 2014

## Notas del Enólogo

Color	: Rojo rubi brillante.
Aroma	: Aromas intensos a frutos negros, arándanos, cassis, pimienta negra y un toque de menta y chocolate que otorgan elegancia.
Paladar	: Bien redondo y con una excelente estructura, de taninos maduros y de gran textura. Persistente final.
Gastronomía	: Cordero y carnes de caza, como ciervo y jabalí. Delicioso con magret de pato, platos especiados y chutneys. Carnes rojas suaves como ternera.