

BARREL RESERVE

60/40 Cabernet Sauvignon / Merlot Cosecha 2012



Variedad

60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot

Cosechado manualmente desde fines de Marzo a comienzos de Abril.

Denominacion de Origen

Valle del Maipo, Isla de Maipo, Chile.

Envejecimiento

100% en barricas de roble Francés y Americano durante 6 a 8 meses.

Rendimiento del Viñedo

8 tons/hectárea.

Temperatura de Servicio

18° C

Análisis Básico

Alcohol	: 14°
pH	: 3.54
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	: 3.66 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	: 0.48 g/L
Azúcar Residual	: 1.48 g/L

Cosecha y Vinificación

La cosecha de la temporada 2012 comenzó 2 semanas antes de lo normal, marcada por una primavera seca y altas temperaturas durante el verano e inicios de otoño. Todas estas condiciones entregaron uvas sanas y de buena madurez. Éstas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 30°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Luego de maloláctica, los vinos fueron mantenidos en barricas durante 6 a 8 meses para entregar más complejidad y estructura a este vino.

Reconocimientos

89 puntos – Robert Parker - Wine Advocate – cosecha 2010

88 puntos – Descorchados 2013 – cosecha 2010

Notas del Enólogo

Color	: Rojo rubí profundo.
Aroma	: Intenso, recuerda a frutas como ciruelas secas y moras, acompañadas de suaves notas de tostado, vainilla y pimienta negra.
Paladar	: Vino de gran estructura, concentrado, redondo, maduro y persistente final.
Gastronomía	: Consumir con carnes rojas, carnes blancas, pastas, aves de caza y quesos.