

CATALINA

Ícono

COSECHA 2019

VALLE DEL MAIPO

72% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenere

8% Cabernet Franc

SANTA EMA

ALCOHOL

14,0°

PH

3.3

ACIDEZ TOTAL

3.4 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<2.8 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Uvas de viñedos de montaña con parras plantadas en laderas entre 700 y 1.000 msnm en el corazón de la cordillera de los Andes.

COSECHA

La temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 30°C con un proceso de maceración posfermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, cada variedad fue envejecida separadamente en una selección especial de barricas, durante 10 meses, para entregar más estructura y complejidad. Luego de realizada la mezcla final, ésta fue devuelta a las barricas por un período de 4 meses con el objetivo de redondear la mezcla y obtener un vino extraordinario y distinguido.

GUARDA

Evolución de 14 meses en barricas de roble francés de primer uso, con un primer período de 10 meses para cada una de las variedades por separado y luego 4 meses más para la mezcla final. Evolución en botella por mínimo 1 año antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso y brillante.

Aroma: Clásico y elegante, con aromas a frutos rojos, ciruelas y cerezas que se entremezclan con notas a tabaco y vainilla que entregan gran complejidad.

Paladar: Intenso y bien estructurado con taninos maduros. Un vino envolvente con una tremenda expresión frutal que se refleja en un amplio y largo final.

Gastronomía: Quesos maduros, carnes rojas a las brasas, cerdo y platos condimentados.

