

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Sibaris

ORIGEN

D.O Valle del Maule, Cauquenes - Chile.

VIÑEDOS

Suelos: Profundos y con una mezcla de texturas. Las capas superficiales son más arcillosas con alto contenido de sílice; y en el subsuelo encontramos capas de granito y cuarzo. Esto permite mayor retención de agua, liberándola lentamente cuando la parra lo requiera.

Clima: El clima es templado a cálido. Los veranos son por lo general cálidos y secos, con temperaturas promedio diarias de 28°C a 30°C y noches frías, con 8°C a 11°C. El otoño es frío, húmedo y el índice de precipitaciones anuales varía entre 250 a 500 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La uva proviene de cepas de 25 años las cuales fueron cosechadas manualmente en bins de 500 kgs. Luego esta uva fue despallada y molida suave y cuidadosamente generando el mosto que fue enfriado y macerado en presencia de sus orujos antes de la fermentación, a una temperatura de a 5° C. por un período de 3 a 5 días.



Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28° y 30° C. por un período de 7-10 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con sus orujos durante 5-10 días adicionales. El 100 % del vino se guardó en barricas de Roble francés por 12 meses y en botella por mínimo 10 meses.

NOTAS DE CATA

Cabernet Sauvignon procedente del Valle del Maule, específicamente de la zona de Cauquenes. Las condiciones especiales de este valle determinan que el vino sea más maduro, goloso, estructurado y de explosivo final. Despliega un intenso color rojo rubí y presenta una nariz aromática con frutos rojos como frambuesa, grosellas negras, guindas maduras, sutiles notas especiadas y chocolate. En boca es fresco con sutiles toques herbales. Este vino es equilibrado acompañado de taninos expresivos que le otorgan un buen balance y complejidad entre fruta y madera. Es ideal para acompañar carnes de vacuno, animales de caza, cordero, cerdo y quesos grasos.

ENÓLOGO

Pilar Díaz

