

GRAN ARAUCANO CABERNET-SAUVIGNON 2013



CEPA

100% Cabernet-Sauvignon

VIÑEDO

Suelo

Arenoso - Arcilloso y arcilloso con grava.

Densidad

Densidades diferentes : cuarteles con 3000 cepas/ha, y otras con 4500 cepas/ha.

Clima

Continental con influencia oceánica muy marcada. Gran amplitud térmica que puede llegar hasta unos 30 °C.

Edad media de la vides

15-20 años.

Rendimiento

25-35 hl/ha.

Origen / Localización

En 1997, Jacques y François descubren diferentes parcelas de vides viejas de Chardonnay y de Cabernet Sauvignon, sin injertar, cerca del pueblo de Santa Cruz en el valle de Colchagua. Con uvas de una excepcional concentración, estas vides se convirtieron naturalmente en la cuna de Gran Araucano Chardonnay y de Cabernet Sauvignon. Hoy en día, las hemos completado con vides situadas al lado del pueblo de Lolol, y en la localidad de Apalta.

ELABORACIÓN

Vendimia

Manual en cajas con una doble selección de las uvas en mesa de selección.

Vinificación

Maceración prefermentativa en frío durante 5 días y después fermentación alcohólica con remontados y estrujados regulares. Maceración post-fermentativa de 7 a 8 días, para adquirir sutilmente la estructura tánica. Fermentación maloláctica en cuba bastante corta, entre 8 y 10 días.

Crianza

18 meses en barrica bordelesa (70 % barricas nuevas, 30 % barricas de 1 vino).

THE AÑADA

Esta añada se caracteriza por una acumulación de años relativamente secos que han afectado a la baja reserva de agua natural de la napa freática, como de los suelos. Ha sido necesario empezar a regar antes de lo habitual para sostener el crecimiento de la vid y poder realimentar la reserva de agua del suelo para las plantas. La pluviometría del 2010, fue de 442 mm cuando el promedio es de 600 mm. Las temperaturas fueron suaves en verano con las clásicas noches refrescantes del pacífico. La cosecha se pudo desarrollar en fechas más tardías gracias a las temperaturas del verano máximas inferiores a las habituales, ayudando a un perfil aromático particularmente fresco y poco alcohólico

NOTAS DE CATA

Magnífica capa de color rojo intenso con reflejos cereza. Intensa y concentrada nariz que desarrolla notas de arándano y grosella negra y aromas de tomillo. Buen volumen en la boca con taninos sutiles y agradables. Fin de boca aromático.

SUGERENCIAS

Costillar de cordero, filete de cerdo, filete de ternera con romero. Carnes de caza y quesos.

TEMPERATURA

17-18°C

CONSUMO

7-10 años.