

KAWIN CABERNET-SAUVIGNON 2015

100 % CABERNET SAUVIGNON : cépage rouge de grande réputation originaire de Bordeaux. Internationalement réputé pour ses qualités à s'adapter aux différents terroirs, il est aussi le cépage le plus planté au Chili.



DÉGUSTATION

Rouge cerise brillant. Nez jeune marqué par les fruits rouges (cerise, fraises). Bouche fraîche et soyeuse. Tannins agréables et suaves.

SUGGESTIONS

Plats en sauce, viandes et grillades.

TEMPÉRATURE

18 - 20°C

CONSOMMATION

2 - 3 ans



CÉPAGE

100 % CABERNET SAUVIGNON : cépage rouge de grande réputation originaire de Bordeaux. Internationalement réputé pour ses qualités à s'adapter aux différents terroirs, il est aussi le cépage le plus planté au Chili.

VIGNOBLE

Terroir

Ce vin provient d'une de nos parcelles situées dans la vallée de Santa Cruz composée en grande partie d'un sol argileux.

Densité de plantation

3000 pieds/ha.

Climat

Continental avec influence océanique très marquée. Grande amplitude thermique pouvant atteindre 30°C (en automne les brumes côtières s'engouffrent, refroidissant les baies).

Age moyen des vignes

12 ans.

Rendement

10 000 kg/ha.

Origine localisation

Vallée centrale.

ELABORATION

Viticulture

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Vendanges

En cagette de 15 kg, les raisins sont ainsi transportés entiers jusqu'à la cave où ils sont immédiatement éraflés et foulés.

Vinification

Encuvage précoce et à froid, macération préfermentaire de 3 jours et inoculation par la suite. La fermentation se réalise à basse température pour garantir une extraction douce. Les décuivages sont précoces pour maintenir la fraîcheur et la facilité de ce vin.

Elevage

Elevage simple en cuves, avec des batonnages réguliers pour maintenir le volume des vins.

LE MILLÉSIME

A la suite d'un hiver avec une pluviométrie dans la normale, après 5 années de déficits, nous avons donc débuté la saison avec nos réservoirs d'eau pleins. Le début du printemps fut sec et chaud, ce qui a avancé le développement végétatif. Les conditions climatiques en novembre, plus chaudes et humides que la normale, nous ont aidés aux développements des baies. Une surveillance et une protection biologique continues des vignobles, nous ont assuré du maintien des bonnes conditions sanitaires, dans une année assez difficile au niveau national. Le millésime s'annonce charpenté, avec de bonnes structures tanniques et des arômes mûrs. Sur Lolol, l'influence océanique devrait nous permettre de préserver l'acidité naturelle.