

GRAFO Cabernet Sauvignon 2018

Variedades de Uva

Cabernet Sauvignon 88% + Cabernet Franc 7% + Petit Verdot 3% + Petit Syrah 2%

7.240 botellas

Denominación de origen

Los viñedos están ubicados en la D.O. más exclusiva y famosa. Valle del Maipo, uno de los pocos lugares en el mundo donde se puede producir Cabernet Sauvignon de Primer Crecimiento.

Terroir

Clima: En las faldas de la Cordillera de los Andes el clima es seco-mediterráneo con una maduración larga sin lluvias durante el verano y la cosecha. La temperatura cálida del día y las noches frescas son excepcionales para la obtención de Cabernet Sauvignon de alta calidad.

Suelo: Nuestros viñedos están ubicados en las terrazas aluviales más antiguas 3 y 4. Más del 50% del volumen del suelo son piedras de tamaño pequeño a mediano que le dan un excelente drenaje al suelo. El 25% de la textura del suelo es arcilloso, lo que permite una alta retención de agua al entregar la cantidad correcta de agua a las vides, para obtener un dosel bien equilibrado y uvas concentradas.

Viñedos

Viñedos plantados en 2001 con alta densidad, 7.000 plantas por hectárea, ubicados en las terrazas aluviales 3 y 4, que son las terrazas aluviales más antiguas y donde se puede producir el gran Cabernet Sauvignon de Chile. Sistema de riego por goteo que permite una excelente gestión del agua. La producción es de 1,0 kilos por planta.

Rendimientos

Rendimiento 7 Tns. por hectárea y una producción de 1 kg/pl.

Cosecha

Esta cosecha se caracterizó por ser un año cálido moderado. Fue extraordinaria. Uno de los mejores de los últimos 10 años. La fecha de cosecha se determinó a partir de la degustación de uvas y se hizo tratando de lograr la máxima expresión aromática.

Notas de cata

El vino tiene un color rojo rubí intenso y profundo, mostrando aromas puros de grosellas negras, cerezas maduras, grafito y suaves notas de cedro. La boca es concentrada y precisa es sabores con ricos taninos que aportan textura sedosa y estructura. Es un vino elegante y equilibrado que destaca por su sello de pertenencia de Cabernet Sauvignon de DO Maipo Andes. Es un vino que se puede tomar joven pero que tiene un potencial de guarda de más de 20 años.

Cosecha

30% del 03 al 10 de abril y 70% del 23 al 30 de abril

Guarda

32 meses en barrica nueva de roble francés de grano extrafino tostado medio.

Filtering

Sin finar ni filtrar.

Análisis

Alcohol: 15.2°

pH: 3.35

Acidez total: 6,15 g/lit

Acidez volátil: 0.92 g/lit

Azúcar residual: 2.0 g/lit

Dry Extract: 33.00 g/lit

CO₂ : 350 mg/lit



Winemaker: Stefano Gandolini