

intacto

GRAN RESERVA

INTACTO

CABERNET SAUVIGNON

Valle Rapel

2022



Año: 2022

D.O: Rapel Valley

Alcohol: 14%

CONDICIONES CLIMÁTICAS

Clima mediterráneo con inviernos fríos y precipitaciones medias. Verano con temperaturas medias altas de 30°C en el día y 9°C durante la noche, lo que permite una maduración lenta de la uva.

SUELO

Nuestros viñedos se encuentran a unos 450 metros sobre el nivel del mar, en las estribaciones de la Cordillera de los Andes, que son las montañas más altas en América.

Los viñedos están plantados en suelos francos, que contienen similares proporciones de arena, arcilla y cal en los primeros 300 mm, seguidos por piedras con un drenaje sobresaliente.

VINIFICACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días, fermentación que ocurre a 27-29°C para un color más profundo y mejor estructura. Los remontados suaves ocurren una vez al día según el criterio del enólogo. Maceración post-fermentativa para 2 semanas. Luego se separa el vino de sus lías y se produce la fermentación maloláctica.

ESTABILIZADO Y FILTRACIÓN

La estabilización por frío se produce de forma natural en bodega gracias a la temperaturas frías durante la temporada de invierno.

ENVEJECIMIENTO

Envejecido en barricas de roble francés durante 10 a 12 meses.

MARIDAJE DE ALIMENTOS

Platos de alto sabor como pierna de cordero a las hierbas o filete de cerdo con mostaza y miel.

NOTAS DEL ENÓLOGO

En nariz ofrece aromas destacados de frutas negras maduras como los higos y moras, complementadas con notas de cassis, mientras que las especias aparecen sobre un dorso de chocolate negro. El paladar con taninos perfectamente redondos, una explosión de la fruta en el paso por boca.