Cabernet Sauvignon cosecha 2024
Gran Reserva
D.O. Colchagua-Costa

BODEGA BARROS
VINOS DE AUTOR
EST. 2000 CHILE



VARIEDADES
Cabernet Sauvignon 100%

ANÁLISIS
Alcohol 13,5% Vol.
pH 3,54
Azúcar Residual 3,6 gr/lt.

ENÓLOGO
Pablo Barros Spröhnle, profesional con más de 26 años de experiencia de vinos en Chile, España y Francia. “En mi opinión la vendimia 2024 si bien fue un año cálido y seco, presentando una madurez algo más temprana, pero full en términos fenológicos, logrando buena madurez en los tintos”.

VIÑEDOS
Las uvas provienen de viñedos están plantados en espalderas bajas (NW-SE) y se ubican en la pequeña localidad de Santa Ana, a 9,7 km de la ciudad de Peralillo, en la D.O. Colchagua-Costa. Esta zona se caracteriza por una combinación de suelos pumicíticos, graníticos y arcillas esmectitas y la gran influencia de la vaguada costera en el microclima del área.

SUELOS
Las uvas para nuestros Cabernet Sauvignon Gran Reserva se encuentran en suelos predominantemente pumicíticos, originados por una antigua erupción del volcán Maipo en el Pleistoceno. Son muy poco fértiles y con estratas duras (toscas) que varían en profundidad en el perfil desde la superficie hasta los 1,5 m. Este sustrato determina un viñedos con un vigor medio-bajo en una condición de estrés natural y producción de racimos pequeños de pieles gruesas y vinos concentrados y con carácter.

CLIMA
El clima de la zona es mediterráneo semiárido, donde la pluviometría no alcanza más de 375 mm/anuales. La vaguada costera trae vientos y nubosidades bajas provenientes del océano pacífico, este fenómeno meteorológico ayuda a tener una madurez muy lenta, ya que en la epoca de maduración de la fruta (enero-mayo) por la tarde la temperatura baja de manera muy importante, generando una variación de temperatura superior a los 20°C entre día y noche. Esto permite conservar los aromas frutales y la acidez natural de las uva de manera notable, ayudando a entregar vinos con complejidad, alta expresión aromática y muy buen balance en boca.

COSECHA
Se realiza 100% de manera manual entre la última semana de marzo y la primera de abril.

VINIFICACIÓN
Los racimos cosechados a mano son despalillados y encubados en bins plásticos de 450 lts. Durante la fermentación alcohólica los orujos son pisoneados de entre 1 a 3 veces al día para mejorar el contacto del mosto con las pieles de la uva. Este proceso dura 2 semanas, la primera de Fermentación y la segunda de maceración post-fermentativa. Luego, el vino es trasegado a barricas francesas de 3 a 4 usos para su fermentación maloláctica, luego es desborrado y devuelto a las barricas. Durante su elaboración no se utilizan productos de origen animal, por lo que puede ser consumido por veganos.

GUARDA
12 meses de guarda en barricas francesas (60% tercer uso y 40% cuarto uso).

POTENCIAL DE GUARDA EN BOTELLA
Este vino esta diseñado para beberse ahora o guardarse por 10 años.

NOTA DE CATA
Su nariz destaca con aromas intensos de frutos rojos, tabaco y notas balsámicas (tipo menta, canela, etc.). Presenta una boca fresca y vivaz, con taninos granulosos que se deshacen en el paladar y un final largo y placentero.

MARIDAJE
Carnes roja con buena infiltración de grasa grilladas, como asado de Entrañas, Lomo Vetado y Tapabarriga. Para veganos maridar con hongos Portobello asados o risotto de champiñones y trufa.

