

ARAUCANO CABERNET SAUVIGNON 2019

RESERVA

Cette récolte a été caractérisée par un printemps froid dans la vallée, avec pour conséquence un retard initial du développement phénologique entre 1 et 2 semaines. Un février très chaud, avant la récolte, avec quelques pics de températures élevées qui nous ont conduit à une récolte plus précoce pour préserver l'acidité et la fraîcheur des arômes. Le millésime 2019 a été exceptionnel pour nos objectifs, obtenant des vins d'une riche acidité naturelle sans perte de volume en bouche.

APPELLATION

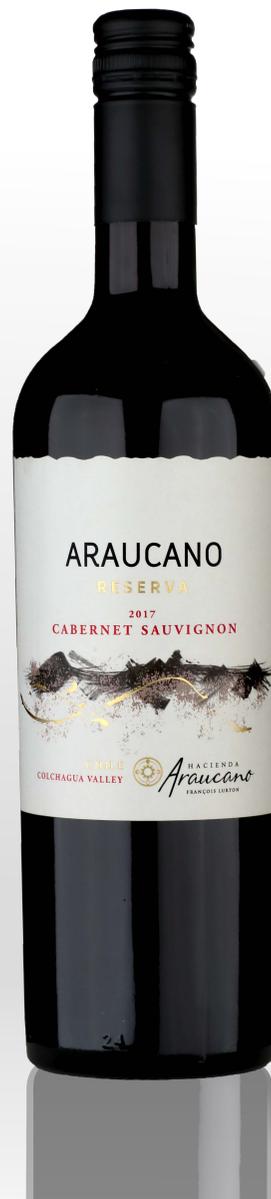
Vallée de Colchagua.

CÉPAGES

100% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Vendange en cagettes, sélection à la parcelle. Double tri à la rentrée, sur grappes et sur baies, pour éliminer les impuretés. Refroidissement en chambre de froid, et foulage à froid. Fermentation en cuves ciment et inox. Pigeages réguliers, macération pelliculaire de 35 jours. Entonnage pendant Fermentation malolactique, batonnages réguliers pendant 2-3 mois, élevage de 10 mois en bois d'un vin.



TERROIR

100% Colchagua de coteaux versant exposé nord et sud colluvions granitiques, sols profonds et drainants mais peu fertiles

DENSITÉ

4 550 pieds/ ha.

ÂGE DES VIGNES 15 ans.

RENDEMENTS

55 hl/ha.

PREMIÈRE VENDANGE 2001

NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie couleur rubi aux tonalités bleues. Aromatiquement porté sur le fruit mûr, particulièrement les mures, les cerises. Du poivre noir et des notes de vanille et de pain grillé complètent la palette aromatique. Un vin souple d'attaque ample et suave, laissant deviner une année de chaleur, une finale longue et aromatique sur les fruits murs.

SCORES

2017

90 pts

JAMES SUCKLING.COM

2015

90 pts

JAMES SUCKLING.COM

