

SOL DE CHILE

GRAN RESERVE

Descripción

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon / Syrah
DENOMINACIÓN: D.O. Valle Central
ENÓLOGO: Claudio Gonçalves
PRODUCTO: Embotellado en origen
ALCOHOL: 14,0 °

Características

Especiales

Las uvas provienen de una selección especial de los cuarteles 3 y 6 de nuestros finos viñedos ubicados en Villa Alegre, Valle del Maule, que son especialmente gestionados y controlados para mantener un rendimiento máximo de 6 toneladas por hectárea (2,4 ton por acre) y una alta exposición de la fruta, produciendo un vino altamente concentrado ideal para la guarda. Una vez en la cuba de acero inoxidable, se produce una concentración al 20% para maximizar el sabor, los taninos maduros y el color. El vino se envejece alrededor de 15 meses en barricas nuevas de roble francés, teniendo una producción de 80 mil botellas.

Viñedos

Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule. Los suelos son derivados de cenizas volcánicas y se componen de arena y tierra franco-arenosa. Los viñedos son llanos y reciben una excelente exposición a la luz solar. Los rendimientos se controlan cuidadosamente para producir vinos concentrados y elegantes.

Clima

La región de Villa Alegre de Chile tiene un clima de tipo mediterráneo. Las lluvias de invierno son normales y los veranos secos, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche, lo que permite que las uvas obtengan el desarrollo de tanino maduro, así como excelentes aromas y la concentración de color.

Vinificación

Las uvas Syrah fueron cosechadas a mano al final de abril, mientras que las uvas Cabernet Sauvignon se cosecharon cinco días antes. Con el fin de extraer color y aromas es que se macero a bajas temperaturas antes de la fermentación alcohólica durante cinco días. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 26 ° a 28 ° C durante un período de diez días .. El vino se deja macerar durante veinte días adicionales con el fin de extraer el tanino y luego se coloca en barricas de roble de dieciocho meses, 70% roble francés y 30% roble americano. Al final, el vino se embotella sin filtrar para conservar sus cualidades extraordinarias.

Notas de Nuestro

Enólogo

Este es un vino intenso, complejo, con aromas de rosas, cerezas, moras y de higos. En boca tiene una muy buena estructura, con taninos firmes, fruta fresca negra y un carácter ahumado, picante. Un gran partido son las carnes rojas, cordero, queso fuerte y maduro.

Temperatura de

Servicio

Entre 16 ° - 18 ° C

