POESÍA

GRAN RESERVA

Description

Variedad: Cabernet Sauvignon
D.O.: Valle Central
Enólogo: Claudio Gonçalves
Embotellación: Por el productor
Alcohol: 13,5º

Viñedos

Las uvas provienen de nuestros viñedos en Villa Alegre, 285 kilómetros hacia el sur de Santiago, en el Valle del Maule. Las tierras están compuestas de ceniza volcánica y consisten en tierra entre arenosa y arcillosa. Los viñedos están plantados en lo plano y reciben excelente exposición solar. La producción por hectárea está controlada de forma cuidadosa de tal manera llegar a recibir vinos concentrados y elegantes.

Clima

La región Villa Alegre de Chile tiene clima mediterráneo. Las lluvias en invierno con bondadosas y los veranos son secos con marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, permitiendo que las uvas obtengan desarrollo tánico, aromas y color excelentes.

Vinificación

Las uvas se cosecharon a mano temprano a fines de abril. Para poder extraer el color y las aromas, el mosto estuvo en contacto con los líes a temperaturas bajas antes de la fermentación alcohólica. El mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 26º y 28ºC durante un periodo de siete días. Después se deja el vino macerando para unos cinco días más para sacar sus características tánicas. Después se pone el vino en barricas de roble por solo ocho meses para preservar el balance entre la fruta y la madera. Después se embotella sin filtrar para preservar sus cualidades frutales extraordinarias.

Notas de Nuestro Enólogo

Nuestro Cabernet Sauvignon tiene un color intenso rubí. Es un excelente ejemplo de un vino complejo con toques de avellana y chocolate. Es un vino potente y concentrado con taninos que son maduros y elegantes. Un excelente acompañante para todos tipos de carnes rojas y quesos con gusto fuerte.

Temperatura Recomendada para Servir

Entre 16ºC y 18ºC