

ENCLAVE

CABERNET SAUVIGNON 2014



Denominación de origen

Pirque, Maipo Andes.

Variedades

Cabernet Sauvignon 85% · Petit Verdot 6% · Carménère 7% · Cabernet Franc 2%

Viñedo de Origen

Pirque, Maipo Andes, principalmente de dos viñedos de Cabernet Sauvignon ubicados en Pirque. Uno a casi 1.000 msnm en San Juan de Pirque y otro a 750 msnm en la zona del El Principal de Pirque.

Suelos

Cabernet Sauvignon San Juan de Pirque se encuentra en la terraza 3 del Maipo a 1.000 msnm, y su origen es coluvio aluvial (mezcla de formación por el río Maipo y sus montañas). Tiene una profundidad 1,5 a 2 metros, textura arcillo arenosa, fertilidad media y muy buen drenaje,

Cabernet Sauvignon El Principal de Pirque ubicado a 750 msnm tiene coluvio aluvial, formado por el paso de cursos de agua más el derrumbe de montañas volcánicas con profundidad de entre 1 a 2 metros. Hay 2 texturas contiguas: a) Franco arcilloso, de fertilidad media, a profundidad de más de 1 metro y buen drenaje b) Franco arenoso, con baja fertilidad, profundidad de hasta 1 metro y piedras irregulares pequeñas en el perfil.

Petit Verdot esta en una ladera suave, en un suelo de profundidad media y de formación arcilloso - arenoso de 1,5 metros de profundidad.

Carménère plantado en suelo pedregoso de origen coluvial, con arcilla. Profundidad de unos 2 metros.

Cabernet Franc en suelo arcilloso - arenoso, con piedras en profundidad.

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 24 de Marzo al 15 de Abril

Vendimia

La vendimia 2014 se comportó con temperaturas medias a altas a lo largo de todo el período de madurez, por lo anterior, fue fundamental recorrer prolijamente la superficie de cada uno de los campos, probando las uvas y definiendo la fecha de cosecha correcta. No se presentaron lluvias durante todo el período de madurez, lo que permitió una condición sanitaria óptima de los racimos los que dieron origen a vinos de buena intensidad frutal, acidez equilibrada y alcohol moderado.

VINIFICACIÓN

Fermentación

La Fermentación es clásica. Primero se hizo una pre maceración de unos 3 a 4 días a 8°C. Luego se dejó que la temperatura subiera suavemente y cuando llegó a 20° C, se comenzó a fermentar. La fermentación duró unos 6 a 8 días, con temperaturas de entre 22 a 28°C, para luego hacer una pos maceración con todos sus orujos de 3 a 5 semanas. Tras una degustación diaria para ver el comportamiento de sabores y taninos, se decidió cuanto tiempo estaría el vino en contacto con sus pieles antes de descubarlo. Luego, fue trasladado directamente a barricas para su fermentación manoláctica. Este proceso es muy importante ya que las barricas permiten una micro oxigenación, haciendo que la fermentación manoláctica ocurra lentamente y que el vino se integre bien a la madera.

Crianza

Este vino fue criado en barricas francesas de 225 L, de grano extrafino durante 18 meses. El 50% de ellas fueron nuevas y el 50% estante tenía un año. La guarda en botella fue de 12 meses.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13,5% GL

pH: 3,61

Acidez: 5,44 g/L (Ac. Tartárico)

Az. Residual: 2,00 g/L

Potencial de guarda

Se puede beber ahora o esperar al menos 10 años en condiciones de guarda adecuadas (12°C a 18°C, sin presencia de luz)

NOTAS DE CATA

Enclave es un vino de color rojo profundo y oscuro, con aroma a frutas rojas como ciruela y guindas, con toques de casis, pimienta blanca, tierra húmeda, y algo de frutos negros. Tiene una complejidad aromática muy interesante. En boca es un vino elegante, de buena estructura, taninos firmes y sedoso a la vez. Tiene una larga persistencia. Este vino de mezcla ofrece distintas capas de sabores. En ellas se entremezclan los taninos firmes del Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, la suavidad y complejidad del Carménere y la elegancia del Cabernet Franc. Esta mezcla permite que Enclave tenga un alto potencial de guarda, de entre 10 a 15 años.