



Gran Reserva Cabernet Sauvignon Valle de Aconcagua



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha Manual:

90% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc y 5% Carmenère

Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

In Situ Gran Reserva es un ensamblaje de uvas cosechadas en las laderas del cerro Paidahuén (940 m.s.n.m) y en las riberas del río Aconcagua. La combinación de fruta roja madura y taninos bien estructurados, propia de las viñas cultivadas en laderas, y los taninos suaves y elegantes de viñas en lecho de río, nos entrega un vino complejo lleno de matices aromáticos y mucha personalidad.

PROCESO

Cosechado manualmente y fermentado en estanques de acero inoxidable, este vino es macerado por 25 días para otorgar cuerpo y estructura. Posteriormente es guardado en barricas de roble francés por 12 meses para redondear los taninos. Antes de salir al mercado, el vino es guardado al menos 6 meses en botella.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13.5	% por vol.
Acidez Total:	5.64	g/L (Tartarico)
PH:	3.64	
Azúcar Residual:	2,8	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Intenso color a cereza oscura. Seducen aromas a humo, cedro, Tabaco, violetas, casis macerado y ciruelas. Bastante terroso y mineral, toques a hierbas secas y pimienta negra. Roble bien integrado y taninos que le dan una textura casi aterciopelada. Final largo y suave.

Maridaje Sugerido

Un versátil vino que entregará clase a la tradicional carne asada o a la parrilla. Y si no consumes carnes, un buen maridaje podría ser hongo Portobello con mantequilla y ajo.

Servir entre 16 ° y 18°C.

Capacidad de guarda: Hasta unos 8 años, y puede ser disfrutado desde ya

Prensa & Premios

92 Puntos, Tim Atkin MW (cosecha 2020)

90 Puntos, James Suckling (cosecha 2019)

90 Puntos, Tim Atkin MW (cosecha 2017)

90 Puntos, James Suckling (cosecha 2017)

Medalla de plata, Concours Mondial de Bruxelles 2016 (vendimia 2014)

Medalla de plata, Concours Mondial de Bruxelles 2015 (vendimia 2013)

Medalla de Bronce, Challenge du Vin 2012, Francia (vendimia 2010)

91 Puntos, Patricio Tapia, Descorchados 2012 (cosecha 2009)

Medalla de Oro, Challenge du Vin 2010, Francia (vendimia 2009)