

UNGRAFTED GRAVEL SOILS



UNGRAFTED CABERNET SAUVIGNON 2019

Cultivar vides sin injertar hoy es un privilegio, ya que tienen la capacidad de transmitir su origen en su nivel más puro y son muy escasas. Ungrafted es un tributo a esa singularidad, que nos permite producir vinos de zonas reputadas con la máxima expresión de terroir, de la mano de una vinificación con métodos tradicionales para resaltar aún más el lugar sin máscaras.

• ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo de Isla de Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. Este viñedo está plantado en una terraza aluvial con suelos de grava que combinan perfectamente con esta variedad.

• VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon.

• FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron manualmente cosechadas durante la primera semana de marzo de 2019.

• VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Después de la selección en el viñedo, las uvas se despallaron y seleccionaron antes de ser transferidas a estanques de acero inoxidable, donde se sometieron a una maceración en frío antes de la fermentación espontánea con levaduras nativas. Después de 10 días de maceración post fermentación y tras completarse la fermentación maloláctica, el vino se traspasó a barricas francesas para un periodo de envejecimiento de 12 meses. Este es un vino sin clarificación que solo se filtra ligeramente antes del embotellamiento.

• SUELO

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

• CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

• NOTAS DE CATA

Este vino muestra un color violeta vivo, complementado con aromas frescos y maduros de casis y grosella, junto a notas de hojas de tabaco, grafito y violetas. El paladar es de cuerpo medio con una intensa fruta madura balanceada por taninos muy finos, acidez fresca y un largo final. Un clásico ejemplo del Cabernet Sauvignon del Maipo en un estilo más sobrio y elegante que se desarrollará durante los próximos 10 años.

ALCOHOL: 13,5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Se puede beber hoy, pero ganará complejidad a medida que envejece por los próximos 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

