

Gran Bosque 2017 Cabernet Sauvignon

“Intenso rojo rubí en color, este vino ofrece en nariz un aroma a cereza negra, nuez moscada y granos de expreso con un toque de hierba de menta. En boca un marco de taninos tensos y elegantes da paso a sabores de cassis, tabaco y zarza”.



VIÑEDO

100% Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo cosechado con un promedio de 6 toneladas por hectárea.

COSECHA

El 2017 fue un año muy cálido y seco. La cosecha fue realizada a mano entre el 15 y el 16 de Abril de 2017.

VINIFICACIÓN

A la llegada a la bodega, las uvas fueron sometidas a una completa selección de racimos. Esto fue seguido por el despalillado (con aplastamiento mínimo de las bayas) y luego una selección individual de las bayas. Luego el mosto fue inoculado con levaduras seleccionadas y fermentado durante 26 días con temperaturas máximas de 32°C/90°F. Durante la fermentación las cubas fueron pisoneadas suavemente a mano 2 veces al día con el fin de extraer la cantidad ideal de taninos y color.

Tras la finalización de la fermentación alcohólica y maloláctica, solamente el vino “gota” fue trasegado y puesto en una mezcla de barricas de roble francés nuevas (60%) y de segundo uso (40%) donde luego se envejeció durante 24 meses.

Luego se realizó una selección de las mejores barricas a entrar en la mezcla final.

15%

ALCOHOL
TOTAL

3.7

PH
TOTAL

5.8 gL

ACIDEZ
TOTAL

3 gL

AZÚCAR
RESIDUAL

0.5 gL

ACIDEZ
VOLÁTIL

VINA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES