

GRAN | PRIVATE RESERVE BOSQUE

Cabernet Sauvignon 2019

Maipo Valley, Chile

Intenso rojo rubí en color, este vino ofrece en nariz aromas a cassis, frambuesa, cereza negra, grafito con un toque de hierba de menta típico del origen de la uva. Después de una correcta aireación salen notas especiadas, cedro y granos de café.

La boca es una evolución de sabores, todos delimitados por el marco de los taninos. Un tanino maduro, elegante, que da un sentido de dirección al vino adentro del paladar. Parece casi que el vino tenga su propia vida al ingreso de la boca hasta el fondo del paladar. Esta sensación de dirección es amplificada por el acidez, que destaca y hace que el vino tenga un gran potencial de guarda.

WINE ANALYSIS

Alcohol: 14,6%

pH: 3.56

Acidez Total: 6 g/L

Azúcar Residual: 2 g/L

Acidez Volátil: 0.51 g/L



Viñedo: 100% Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo cosechado con un promedio de 6 toneladas por hectárea. La mayoría de la uva proviene del conocido sector “Los Perros” ubicado en la comuna de Puente Alto, Santiago.

Cosecha: El 2019 fue un año cálido y seco especialmente en el valle del Maipo. La cosecha fue realizada a mano entre el 25 de Marzo, en los sectores más cálidos y el 2 de Abril, en la parte más fresca.

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 20 días con temperaturas máximas de 28 grados celsius. 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 18 meses.

Luego se realizó una selección de las mejores barricas a entrar en la mezcla final. El vino se filtró en el Julio del 2021 y la producción alcanzó las 900 cajas.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES