

2019

Notas sobre la Cosecha

La cosecha 2019 en Chile fue magnífica, digna sucesora de la grandiosa 2018, en línea con las mejores cosechas de los últimos veinte años en Chile.

La vendimia fue notablemente seca, con sólo 150 mm de precipitaciones medidas en Puente Alto entre mayo y septiembre de 2018, en comparación con las cifras históricas de 262 mm. Durante el mismo periodo invernal, las temperaturas bajaron más de lo habitual, empujando la brotación a ocurrir un par de semanas más tarde de lo esperado.

Las temperaturas aumentaron en noviembre a niveles más altos de lo habitual antes de volver a la normalidad en diciembre. La primavera también fue muy seca, con 11 mm de precipitaciones seguida de un verano extremadamente cálido. Las condiciones críticas de calor y sequía nos obligaron a iniciar el riego con antelación, gestionando con precisión y vigilando muy de cerca el estrés hídrico.

La pinta comenzó un poco más tarde de lo normal, pero fue rápida y homogénea. La brotación tardía inicial fue engañosa, ya que hacía presagiar una cosecha tardía, sin embargo, las primeras cepas cosechadas llegaron a la madurez una semana antes de lo habitual. La recolección comenzó el 21 de marzo para el Merlot y el 27 de marzo para el Cabernet Sauvignon más joven.

Las temperaturas más frías del mes de abril ralentizaron la maduración de las cepas más antiguas de Cabernet Sauvignon y de otras variedades, lo que finalmente se tradujo en un largo periodo de vendimia de 10 semanas, hasta que el 27 de mayo entró el último Carménère.

La vendimia 2019, más seca que la media, nos proporcionó bayas más pequeñas, magníficas para todas nuestras variedades bordelesas, repletas de un rico color y un intenso sabor, maravillosamente equilibradas, generosas en fruta y de tremenda calidad.

NOTAS



Notas de Cata

Atractivo y profundo color rubí oscuro.

La nariz es pura, precisa y concentrada, revelando delicados y finos aromas de frambuesa, cassis, mora y fresas silvestres asociados a sutiles notas de regaliz, café, tinta y tierra.

El vino es jugoso y voluminoso, llenando la boca con taninos redondos y suaves, dejando una impresión general de armonía, longitud y persistencia. Su gran estructura y densidad están bien equilibradas por una buena acidez, característica del gran terroir de Puente Alto que alinea madurez y frescura en esta grandiosa y excepcional cosecha.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	68 %
Carménère :	23 %
Cabernet Franc :	5 %
Petit Verdot	3 %
Merlot:	1 %

Envejecimiento en barricas: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

2019