

2010

Notas sobre la Cosecha

El año estuvo marcado por una primavera fría, que originó una corredera importante en Cabernet Sauvignon, resultando finalmente en una cosecha de bajos rendimientos, con pequeños racimos y pocas bayas por racimo.

La cosecha se caracterizó también por un lento desarrollo vegetativo, 10 a 15 días después de lo normal, y terminó con un proceso de maduración extraordinariamente tardío. Hacia fines de abril, sólo el 9% de las uvas estaban cosechadas, comparado con un 40% en el mismo período del año 2009. La cosecha se inició diez días después de lo habitual, el 5 de abril con el Merlot, y finalizó el 25 de mayo con el último Carmenère. Las uvas de Cabernet Sauvignon fueron cosechadas entre el 26 de abril y el 20 de mayo.

Sin duda, el 2010 estuvo marcado por el gran terremoto que afectó la zona Centro-Sur de Chile el 27 de febrero. La bodega y los viñedos no sufrieron daños. Sin embargo, las viñas tuvieron menos irrigación durante las dos primeras semanas de marzo y el clima se tornó más fresco después del terremoto.

Todas estas peculiares condiciones favorecieron una extraordinaria calidad de uvas, una fruta madura y dulce a la vez, con gran nivel de acidez, elegancia y pureza.



Notas de Cata

Rojo rubí intenso, con atractivos tonos violáceos. En nariz, el vino es elegante y complejo, revelando aromas puros y delicados de casis maduro, moras y fresas silvestres, combinados con vainilla, especias y granos de café. En boca, el vino es bien equilibrado, fresco y elegante, con buena acidez y persistencia excepcional. Los taninos son maduros, suaves, concentrados y sedosos, realzando el carácter denso y carnoso del año. Un vino brillante, constante y preciso en su carácter, en fineza y armonía.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	61 %
Carmenère :	29 %
Cabernet Franc :	9 %
Petit Verdot :	1 %
Envejecimiento:	17 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS

2010