

ENCLAVE

CABERNET SAUVIGNON 2017



Denominación de Origen

Pirque, Maipo Andes.

Variedades

Cabernet Sauvignon 90% · Petit Verdot 4% · Carménère 4% · Cabernet Franc 2%

Suelo

Cabernet Sauvignon San Juan de Pirque: Estas vides están ubicadas en la terraza 3 en Maipo a 1.000 metros sobre el nivel del mar y los suelos son de origen aluvial (mezcla de suelos formados por el río Maipo y por la Cordillera de los Andes). Son de 1,5 a 2 metros de profundidad, de textura arcillo-arenosa, de fertilidad media y buen drenaje.

Cabernet Sauvignon San Juan de Pirque: Estos viñedos están situados a una altitud de 750 metros, estos suelos son de origen coluvial y aluvial, habiendo sido formados por dos cursos de agua y desprendimientos de montañas volcánicas. Tienen de 1 a 2 metros de profundidad. Se presentan dos texturas contiguas: A) Franco arcillosa, de más de un metro de profundidad con fertilidad media y buen drenaje. B) Franco arenoso, hasta un metro de profundidad, de escasa fertilidad y pequeñas piedras irregulares.

Petit Verdot: Estos viñedos están plantados en una suave pendiente con una capa de 1,5 metros de suelo arcillo-arenoso.

Carménère: Estas vides están plantadas en suelo pedregoso de origen coluvial con arcilla. Profundidad de 2 metros.

Cabernet Franc: Estas vides están plantadas en suelos arcillo-arenosos, pedregosos a mayor profundidad.

Cosecha

Del 20 al 28 de marzo.

Vendimia

La añada 2017 presentó altas temperaturas en todo el período de maduración, por lo que cosechamos 3 semanas antes del promedio, por lo que fue fundamental recorrer los campos, catando las uvas para definir la fecha correcta de cosecha. No hubo lluvias durante todo el período de maduración, lo que permitió un óptimo estado sanitario de los racimos y vinos con buena intensidad frutal, acidez equilibrada y alcohol moderado.

VINIFICACIÓN

Fermentación

La uva realizó una fermentación clásica. Primero se maceraron durante 3 a 4 días a 8°C. Luego se dejó subir la temperatura gradualmente y, cuando alcanzó los 20°C, comenzó a fermentar. La fermentación tomó de 6 a 8 días a temperaturas entre 22°C y 28°C. A continuación, se realizó una maceración post-fermentativa con los hollejos durante 3 a 5 semanas. El vino fue catado diariamente para evaluar el comportamiento de los sabores y taninos y decidir cuánto tiempo dejar el vino en contacto con los hollejos antes del trasiego. Luego se pasó a barricas de roble para la fermentación maloláctica. Este proceso es muy importante ya que las barricas permiten que se produzca una microoxigenación, consiguiendo que la fermentación maloláctica se produzca lentamente y el vino integre bien la madera.

Guarda

Este vino ha tenido una crianza de 24 meses en barricas francesas de grano extrafino de 225 litros. El 50% de ellos eran nuevos y el resto tenían un año. Luego fue envejecido en botella durante 12 meses.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13,7% GL

pH: 3,4

Acidez: 5,9 g/L (Acid. Tartárico)

Az. Residual: 1,6 g/L

Potencial de Guarda

Este vino se puede disfrutar ahora o almacenar durante al menos 20 años en las condiciones adecuadas (12°C a 18°C, sin luz).

Notas de Cata

Enclave es de color rojo oscuro profundo. En nariz revela frutas rojas como ciruelas y cerezas, un toque de cassis, pimienta blanca, tierra húmeda y un toque de fruta negra. Tiene una complejidad aromática muy interesante. En boca es un vino concentrado y bien estructurado con taninos firmes pero a la vez sedosos. Persistente en el final. Esta mezcla tiene capas de sabores. Los taninos firmes del Cabernet Sauvignon y el Petit Verdot se entremezclan con la suavidad y complejidad del Carménère y la elegancia del Cabernet Franc. Su coupage hace que Enclave se pueda guardar entre 10 y 15 años.

Cosecha 2017 Reconocimientos

