

CASTILLO de MOLINA



CABERNET SAUVIGNON 2022

D.O. VALLE DEL MAIPO

 92% Cabernet Sauvignon
5% Merlot
3% Syrah

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL: 14% PH: 3,6
AZÚCAR RESIDUAL: 3,4 g/L
ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/L

SUELO:

Los suelos que se encuentran en el valle del Maipo son aluviales delgados, pedregosos y con buen drenaje. Es debido a estas características que el suelo es adecuado para la viticultura de variedades como Cabernet Sauvignon.

Ya que mantiene a las plantas con bajo vigor y rendimientos controlados, haciendo que las bayas tengan una alta concentración de taninos y antocianos, logrando vinos de excelente calidad.



CLIMA GENERAL:

El clima general es de tipo mediterráneo templado, donde se pueden apreciar las cuatro estaciones del año bien marcadas. La temporada 2022 fue más bien en el valle del Maipo, lo que obligó a regar desde invierno a cosecha sin interrupción. El año fue normal a fresco para el valle, con baja humedad y sin lluvias en verano, lo que permitió mantener la sanidad de la uva. Los racimos llegaron con un peso 10 - 20 % menor que el año anterior, generando una buena concentración de las uvas, logrando vinos de buenos colores y expresión frutal, de taninos bien integrados, frescos y persistentes.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA:

Apenas la uva llegó a la bodega, esta fue seleccionada y después macerada en frío durante 3 días con el objetivo de potenciar la expresión de aromas y sabores. Luego el mosto fue inoculado con levaduras seleccionadas, dando así inicio a la fermentación alcohólica, la cual se desarrolló a temperaturas controladas entre 26 y 27°C. Durante la fermentación se realizaron tres remontajes diarios para lograr una extracción delicada de color y taninos. Finalmente, el vino tuvo una crianza de 12 meses en contacto roble francés de tostado medio para otorgar una mayor complejidad de aromas y sabores.

NOTAS DE CATA:

ASPECTO:

Rojo rubí profundo, con tintes violáceos.

NARIZ:

Destacan aromas a frutas maduras tales como la cereza y la ciruela, mezclados con notas especiadas, características de la variedad. También presenta aromas de cacao y vainilla, que reflejan su crianza en roble.

BOCA:

De buen cuerpo, con taninos presentes y maduros que dan paso a un final con gran persistencia en boca.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas, cerdo, cordero y quesos fuertes.

T° SERVICIO: 15-18° C