

GRAND CLOS

C37



Grand Clos 2020 nace del resultado de un trabajo agrícola-enológico de la selección de los mejores cuarteles de nuestro viñedo en Cachapoal Andes. Grand Clos Cabernet Sauvignon proviene del cuartel N° 37 que se caracteriza por tener un suelo aluvial donde se observan cuatro perfiles de suelo.

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon
D.O : Valle Cachapoal Andes

ELABORACIÓN

Cosecha: Manual
Maceración: Pre-fermentativa en Tanques de Acero inoxidable a 5-8°C por 5 días.
Temperatura: 25-27 °C | 55-59 °F
Fermentación Maloláctica: Barricas de roble francés
Proceso de crianza: 14 meses en barricas
Rendimiento: 1,5 kgs/planta

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14% vol.
Acidez Total: 4,18 g/L (H2SO4)
Acidez Volátil: 0,69 g/L
Azúcar Residual: 3,61 g/L
Ph: 3,43

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí oscuro profundo, brillante con bordes violetas.
Nariz: Aromas a frutos rojos maduros como Cereza negra levemente especiada, notas que recuerdan chocolate, levemente mineral, dando paso a notas de Cedro y tabaco propias de su crianza en barricas Francesas.
Boca: Amplio, Suave, sedoso y elegante de buen frescor y con una acidez mineral vibrante propia de los suelos rocosos del Valle del Cachapoal Andes. Es un vino vertical, persistente con taninos redondos maduros de buen equilibrio. Final largo con una madera bien integrada.

Servicio y Maridaje: Vino fresco y de gran concentración con taninos sedosos y elegantes, ideal para carnes rojas y/o de gran sabor en cocciones lentas, Quesos de veta azul y maduros en general.
Sugerencias; Beuf Bourguignon, Garrón de Cordero estofado al romero y puré rústico, Ragout de Cordero con Quínoa, Entrecote con salsa de Foie Gras acompañado con Espárragos salteados. Servir a 7°C- 10°C/ 45°F-50°F.

Guarda: 10 años en lugar fresco, ventilado y con una humedad ideal de 75% NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y T°.

Desde la superficie a los 35 cm aprox. Textura franco arcillo limoso, que permite generar un vino con potencia y volumen en boca.

Entre 35 a 70 cm aprox. Textura franco arcillo arenoso, en mezcla con canto rodado de tamaño medio que entrega taninos elegantes y redondos.

Entre 70 a 100 cm aprox. Textura franco arenoso grueso, en mezcla con canto rodado con piedras de mayor tamaño que entrega mineralidad.

A más de un metro de profundidad textura franco arenoso fino, con canto rodado y piedras de gran tamaño, en mezcla con pequeñas piedras.

