

Cabernet Sauvignon 2017

Ceniciento es un 100% Cabernet Sauvignon que nace en el secano interior de Maule, zona de Cauquenes.

Proveniente de parras de 20 años conducidas en espaldera, este viñedo de la Familia Guzmán está sobre un suelo granítico con alta presencia de cuarzo ubicado a 35 kilómetros de distancia de la costa. Su cosecha fue realizada el 15 de marzo donde alcanzó su madurez fenólica óptima.

Este vino fue vinificado en una cuba de acero inoxidable de 5.000 L de capacidad. La uva es despallada y seleccionada, parte de la uva es levemente rajada para que desprenda sutilmente su jugo. Comienza con una maceración en frío de 5 días. La fermentación alcohólica es llevada a cabo con levaduras nativas del viñedo, en donde se realizan remontajes breves para homogenizar el contenido del de la cuba, extraer taninos y color y proveer a las levaduras de lo que necesitan. Las temperaturas son controladas para que no superen los 25-26°. Una vez acabada la fermentación alcohólica, se dejan pieles, semillas y vino en contacto por 10 días adicionales. El descube se realiza y se mezcla el vino gota con el vino resultante de prensado de las partes sólidas. Luego se va a barricas usadas (7 usos) de roble francés de 400L de capacidad, en donde completa una guarda total de 10 meses.

El resultado son 3.087 botellas.

Suelo: Granítico con presencia de cuarzo.

Edad del viñedo: 16 años

Sistema de conducción: espaldera

Kilos por parra: 1,8

COLOR: Rojo rubí brillante



NARIZ: Notas a frutas rojas como frambuesa y granada, mezcladas con notas a flores y pimienta blanca.



SABOR: En boca es un vino ligero y fácil de tomar, de gran frescor y acidez.



Se recomienda servir a no más de 17°C. Este vino es una expresión distinta del Cabernet Sauvignon, es un vino fresco y jugoso, ideal para acompañar tu mesa todos los días. Es perfecto para acompañar todo tipo de comidas, pastas, carnes, esto dado por su característica de ser fácil de beber.

DATOS TÉCNICOS:

PH: 3,46

Acidez: 5,9 g/L ácido tartárico

Alcohol: 13,5 % v/v

AV: 0,58 g/L ácido acético

MR: 2 g/L

Contiene sulfitos

