

Jardín de Macul Cabernet Sauvignon 2015



Proviene del mejor y más antiguo cuartel de Cabernet Sauvignon de nuestros viñedos de Macul, plantado en 1932. A los pies de la Cordillera de los Andes, Macul se caracteriza por ser un suelo franco con pequeño porcentaje de arcilla y fuerte presencia de rocas, entregando un vino de origen lleno de carácter.

Notas del Enólogo

La temporada 2014-2015 tuvo las más altas temperaturas y menos cantidad de heladas de los últimos tres años. Su característica principal fue la ausencia de precipitaciones durante la floración y cosecha, dándonos una fruta muy sana para trabajar desde un principio. Las altas temperaturas hicieron llegar más rápido al punto óptimo de madurez de nuestras uvas, dando a nuestros vinos acidez moderada, taninos estructurados y alta intensidad aromática.

Vinificación

Estos viñedos especialmente seleccionados son los más antiguos y están ubicados en Macul a los pies de los Andes, a 600 mts. sobre el nivel del mar, sobre un suelo franco con pequeño porcentaje de arcilla y fuerte presencia de rocas. El rendimiento es de 4 toneladas por hectárea, produciendo fruta de alta calidad y muy concentrada para trabajar. Los racimos son seleccionados y cosechados a mano en gamelas de 10 kg. Una vez en la bodega, pasan a través de una selección de racimos y bayas. Luego de 7 días de maceración pre-fermentativa a 7°C comienza la fermentación alcohólica que demora entre 9 a 12 días a una temperatura promedio de 27°C para Cabernet Sauvignon. Durante esta fase se llevan a cabo 3 a 4 remontajes diarios sólo por gravedad. La maceración post-fermentativa toma entre 12 y 18 días. Es transferido a barricas francesas nuevas, donde pasan varios meses terminando la fermentación maloláctica y el equipo técnico evalúa cuales serán destinadas a este vino. Se deja envejecer por 15 a 18 meses en estas barricas nuevas y se seleccionan las 4 mejores para luego ser embotellado. Continuará evolucionando en botella al menos por 3 años en nuestra bodega antes de ser compartido con el mercado.

Notas de cata

Jardín de Macul es un vino de origen, la idea de un Cabernet Sauvignon 100% del carácter de Macul, con notas mentoladas, terrosas, especias e incienso. En boca es un vino jugoso, lleno de fruta madura, todo en un contexto de suavidad.

Armonías

Vino para comidas suntuosas en base a carnes rojas asadas o guisadas. Gigot de cordero al horno, Filete Wellington, ciervo y jabalí marinados, Civet de liebre, ragoût de cordero, confit de ganso o simplemente un steak a la pimienta.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 5,85 g/L
Azúcar Residual: 3,72 g/L
pH: 3.45



Tim Atkin 2018 – 97 pts.
Descorchados 2019 – 96 pts.