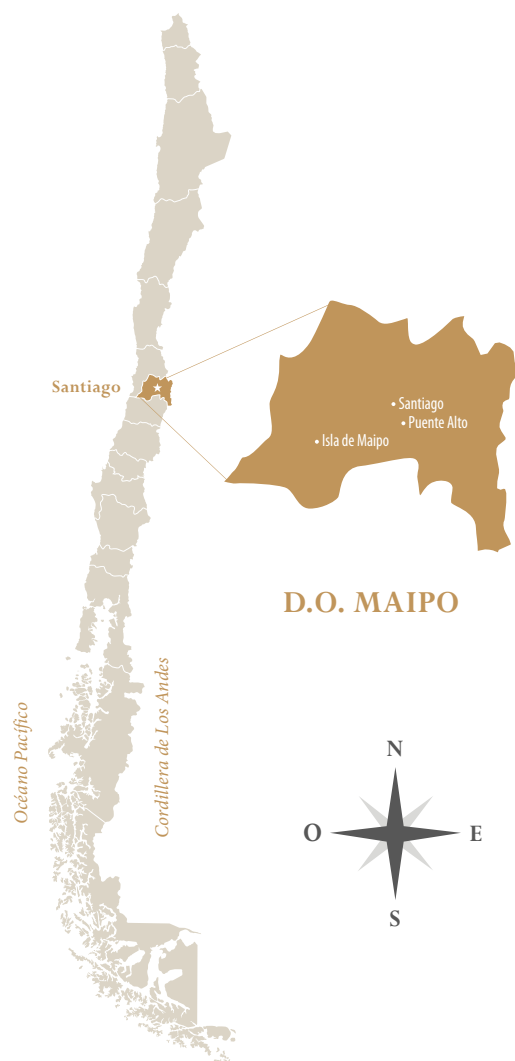


UNGRAFTED GRAVEL SOILS



UNGRAFTED CABERNET SAUVIGNON 2023

Cultivar vides sin injertar hoy es un privilegio, ya que tienen la capacidad de transmitir su origen en su nivel más puro y son muy escasas. Ungrafted es un tributo a esa singularidad, que nos permite producir vinos de zonas reputadas con la máxima expresión de terroir, de la mano de una vinificación con métodos tradicionales para resaltar aún más el lugar sin máscaras.

• ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo de Isla de Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. Este viñedo está plantado en una terraza aluvial con suelos de grava que combina perfectamente con esta variedad.

• VARIEDADES

100% Cabernet Sauvignon.

• FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano la primera semana de marzo.

• VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Sin una maceración en frío previa a la fermentación alcohólica, que se realizó con levaduras no seleccionadas en depósitos de acero inoxidable a 22-24°C (68-86°F). Se maceró durante 2 días tras la fermentación alcohólica. Al final de la maceración, el 74% del vino se trasegó a foudres de 50 HL y el 26% a barricas viejas de más de 11 años. El envejecimiento en foudres neutros y barricas francesas fue de 17 meses.

• SUELO

• Terraza aluvial formada por suelos de grava.

• CLIMA

• Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

• NOTAS DE CATA

• El vino es de color rojo granate profundo con un matiz púrpura, complementado por refinadas notas de grosella negra y ciruela fresca, con toques de pimienta, pimienta morrón y hojas secas. Como un elegante Cabernet Sauvignon de Maipo, el paladar es de cuerpo medio, delicado, con un brillante núcleo de fruta madura armonizado por taninos muy finos, acidez fresca y un final largo y elegante.

ALCOHOL: 13%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Se puede beber hoy, pero ganará complejidad a medida que envejece por los próximos 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.

DECANTACIÓN: No es necesario.

