



Chada

2017

10.938 Botellas

Cosecha

15 de Marzo al 20 de Abril

Guarda

24 Meses en barricas francesas de roble, de grano fino y tostado.

Filtración

Sin finar y sin filtrar

Análisis básico

Alcohol: 15,6°

pH: 3.46

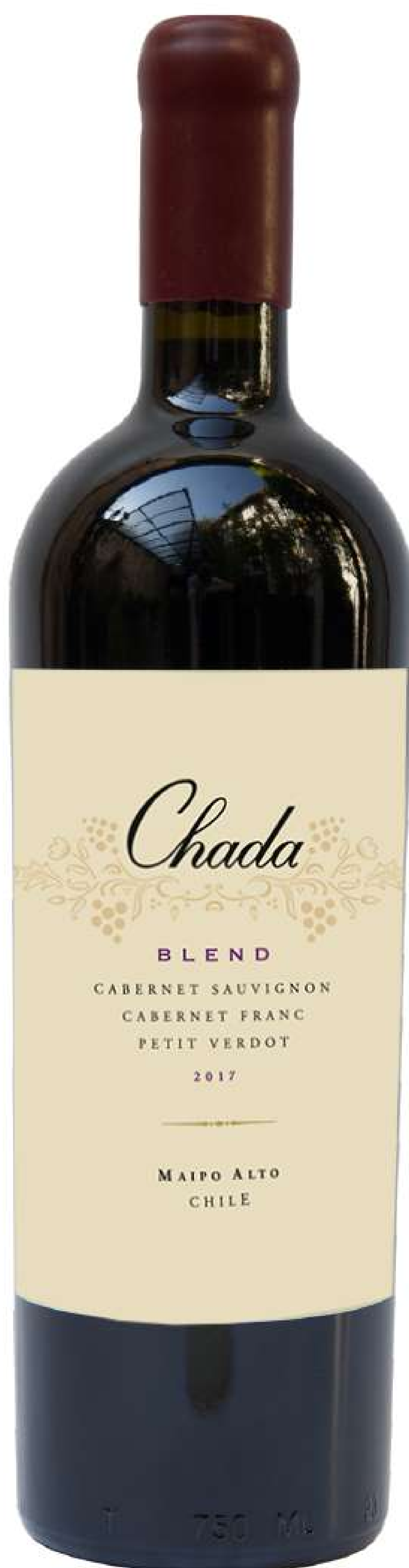
Acidez total: 5.27 g/l

Acidez volátil: 0.73 g/l

Azúcar residual: 2.94 g/l

Extracto seco: 34,20 g/l

CO2: 380 mg/l



Variedades de uvas

Cabernet Sauvignon 39% + Cabernet Franc 25% + Petit Verdot 20% + Carmenere 16%

Denominación de Origen

Los viñedos están ubicados en el Maipo Alto. Esta zona esta conformada por 5 distritos del sur de Santiago de Chile (Macúl, Puente Alto, Buin, Paine y Pirque) y es uno de los mejores

Terroir

Clima: En los pies de la Cordillera de los Andes el clima es seco mediterráneo con largas temporadas sin lluvias durante el verano.

El fuerte cambio de temperaturas entre el calor del día y el frío de las noches es excepcional para la alta calidad de las uvas rojas.

Suelo: El suelo es de origen coluvial producto de la erosión volcánica común de la Cordillera de los Andes. Este suelo antiguo es de alta fertilidad pero con mucha porosidad y gran parte de el con un muy buen drenaje.

Viñedos

Viñedos plantados en 2005 con alta densidad, 8.000 plantas por hectárea. Un sistema de riego por goteo permite un excelente control y manejo del mismo. Producción de 1.5 kilos de uvas por planta en una total de superficie de 90 hectáreas.

Producción

Cosecha de 9 toneladas por hectárea y producción de 1.8 kg/pl

Vendimia

La recolección de la fruta se caracteriza por ser cálida gracias a las altas temperaturas en los periodos de maduración de las uvas, lo que mejora la madurez fisiología y madurez aromática en prácticamente 20 días. La cosecha fue determinada en base a una cuidadosa de-gustación, con el objetivo de preservar la frescura y natural acidez de la fruta. A pesar de su cosecha temprana el azúcar de las bayas fue bastante alto, y es por esto que el vino se mantuvo con una graduación alta pero con gran resistencia a la acidez natural y alto concentrado de aromas y sabores. Además este año la producción fue más baja de lo habitual (baja producción), aproximadamente un 30% menos de un año normal. Como consecuencia de la baja producción de uva , los vinos fueron muy concentrados, espaciosos y generosos.

Notas de sabor

Profundo, rico y expresivo con arándano, cedro, tabaco, licor y moca. Cuerpo robusto, terminado en un ascenso placentero de todos los sabores.