



# ALTA VISTA®

## ALTA VISTA PREMIUM ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2014

FRUTO DE NUESTROS TERROIRS DE ALTURA

Provenientes de viñedos propios ubicados a más de 1000 mts de altura.  
De producción propia, vinificación y crianza en nuestra bodega



### Composición:

100% Cabernet Sauvignon

### Viñedos:

Sistema de conducción: espaldero

5.000 plantas de densidad por hectárea.

Rendimiento por hectárea 9.000 kg/ha  
(1 planta por botella)

Sistema de poda: Cordón Pitoneado

Poda corta (4 a 6 yemas por brote)

Objetivo del Riego: Tardío para no bloquear la madurez.

Vendimia: Segunda quincena de abril

### Vinificación:

El 100% de la uva es cuidadosamente colocada sobre la doble mesa para selección de racimos y granos. Luego son depositadas por gravedad en piletas cúbicas de cemento epoxicado

de 110hl y 280hl.

La vinificación inicia con una maceración pre-fermentativa corta, en frío a 10° C. para extraer precursores aromáticos y materia colorante.

Se realizan limitados remontajes por períodos largos para conseguir un equilibrio entre antocianos y taninos. Hay Fermentación maloláctica.

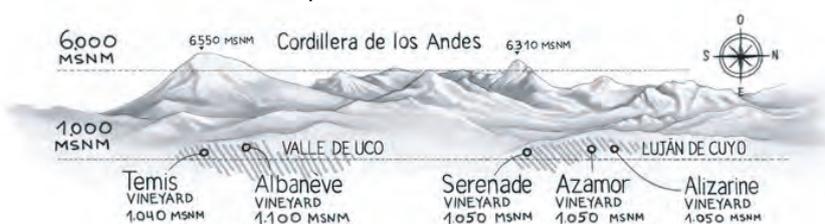
Y por ultimo una maceración post fermentaria mediana de 10 días para conseguir estructura y redondear taninos.

**Crianza:** 50% del volumen en roble francés, por 12 meses.

**Origen de la madera:** 100% Francés

**Tipo de madera:** Tostado mediano a fuerte. Se busca complejidad aromática.

**Guarda en botella:** 6 meses para redondear los taninos.



### Características:

Color rojo violáceo con aroma intenso y complejo en donde se destacan las notas herbáceas propias del varietal que recuerdan al pimiento verde, en boca es de amplia estructura con toda la concentración tánica que suele entregar el Cabernet perfectamente armonizada a los taninos del roble.

### Información técnica 2014:

Alcohol: 14.6%  
Azucar: 2.60 g/l  
PH: 3.60  
Ac.Total: 6.20 g/l

### Temperatura de degustación:

Decantar antes de servir a una temperatura entre 15 y 16° C

### Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para este vino es de 7 años.