

espino
Gran Cuvée



WILLIAM FÈVRE CHILE



Espino Gran Cuvée Cabernet proviene principalmente de un viñedo único: Las Majadas, allí la cercanía con las montañas sólo permite que el sol ilumine el viñedo ya entrada la mañana. La combinación de este fenómeno con las frescas noches del verano de San Juan suman frescura a esta fruta de montaña. La madurez fenólica llega naturalmente, con suaves taninos y mayor complejidad debido al mayor tiempo de permanencia en las parras. La producción es de apenas 2 kilos por planta o 7.500 kg/ha., aproximadamente.

CABERNET SAUVIGNON

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile

2019

87% Cabernet Sauvignon

5% Syrah

8% Cabernet Franc

Notas enológicas

Después de cosechar a mano las uvas del Espino Gran Cuvée Cabernet Sauvignon se despalillan, y maceraron en pequeños lotes en tanques de acero. La maceración en frío duró de 5 a 8 días, dependiendo estrictamente de la degustación diaria de cada lote. La fermentación busco resaltar taninos de gran elegancia y de gran frutuosidad con temperaturas que llegaron a un máximo de 26°C.

Los mostos luego de la fermentación fueron macerados de 2 a 5 días, siempre de acuerdo a cada lote. Dos tanques almacenaron los 6.000 litros producidos en esta cosecha, 25% se ha sido envejecido en barricas francesas nuevas por cerca de 13 meses y % restante en otros usos. El envejecimiento en botellas llevó largos 10 meses más.

Notas de cata

Este Cabernet Sauvignon es típico en la cultura Chilena. Tras su profundo color rojo rubí, se presenta en nariz una elegante y fresca fruta roja con pequeños toques de vainilla. En el paladar es bien estructurado, de cuerpo medio, pero entrega más finura que potencia. Sus taninos son redondos, amigables, suaves y sedosos.

Maridaje

"Pechuga de Pato asada con Puré" (Cyril Chaplot, WFC).



Cristián Aliaga | cristian@williamfevre.cl | Winemaker

Fecha de cosecha 3º semana de Abril	Producción 8,265 botellas	Grado Alcohólico 13.4% Vol.	Azúcar residual 3.18 g/l
Acidez total 3.36 g/l	PH 3.49	Altitud	Suelo