



TECTONIA

CABERNET SAUVIGNON

Origen

Valle del Maipo

Variedad

Cabernet Sauvignon 100%

Terroir

Los viñedos están ubicados en el Fundo La Higuera, en Los Morros, Alto Maipo. Es una zona de laderas a los pies de las montañas "Los Ratones", en el lado oeste de la Cordillera de Los Andes, a 600 m.s.n.m.

En el sector bajo, los suelos son de origen aluvial, con rocas volcánicas e intrusivas; la intensa erosión causada por lo que hoy es el río Maipo arrastró también brecha y lava desde lo alto de las montañas. Esta sección posee una gran cantidad de arena y limo; en algunas áreas las piedras son redondeadas, consecuencia del desgaste causado por el río.

En el sector alto, a los pies de las montañas, el suelo es de origen aluvial, compuesto por material directamente lanzado desde la Cordillera, como lava piroclástica y toba volcánica. La actividad volcánica causante de ello data del período Cretácico Superior (70 millones de años atrás). En esta zona existe un gran número de piedras de forma irregular, de limo fino y textura arcillosa.

Suelos de estas características, de perfiles texturados profundos (gravas, arena, fragmentos) permiten a las vides prosperar bajo altas temperaturas reteniendo la humedad. Esto también proporciona una buena permeabilidad, drenaje y capacidad de resistir el estrés hídrico. Pero por sobre todo, el que la planta tenga un mayor desarrollo metabólico se traduce en polifenoles de óptima madurez y complejidad, produciendo así vinos de gran estructura y carácter.

Existe una variación térmica significativa durante la temporada de crecimiento, cuando las temperaturas máximas son de 29°C a 31°C y las mínimas bajan hasta los 9°C o 10°C, lo que ayuda a obtener uvas de perfecta madurez fenólica. La pluviometría promedio es 270 mm.

Vinificación

Controles organolépticos y analíticos determinaron que este Cabernet Sauvignon se cosechara entre el 10 y el 20 de abril. Los racimos fueron recolectados a mano y depositados en cajas de 12 Kg.

El proceso comienza con una selección rigurosa de la fruta. Tras el despalillado, se depositan sobre una mesa de selección que vibra, descartándose toda uva verde o deshidratada, la que es eliminada. Después de la molienda, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío durante 7 días, a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener la mejor intensidad de color y concentración de aromas.

Posterior a ello se realiza la fermentación alcohólica, utilizando levaduras seleccionadas y manteniendo un estricto control de temperaturas, cuidando que no se superen los 28°C. De esta manera se preservan los aromas. Gracias a un régimen sucesivo de remontajes se extrae el nivel correcto de taninos desde las pieles. Una vez concluida la fermentación, se procede a una breve maceración post fermentativa para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos. El vino permanece en el tanque de 25 a 28 días. Luego cada vino es transferido a barricas de roble francés (25% nuevas, el resto de segundo y tercer uso). En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer el vino durante 12 meses. Al final del proceso de envejecimiento se hace la mezcla de Tectonia.

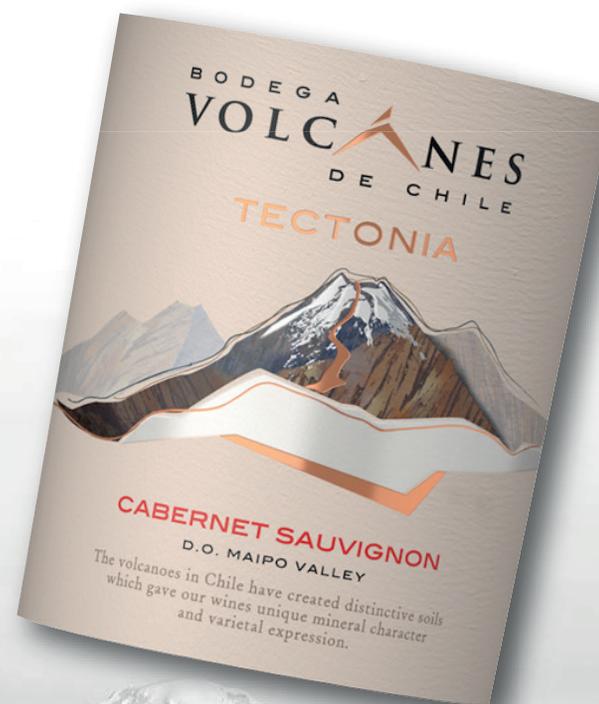
Notas de Cata

Tectonia Cabernet Sauvignon es un vino con carácter, con taninos expresivos y bien presentes, fiel reflejo de su origen en los estratos de los suelos volcánicos. Su color es rojo rubí y en nariz es intenso y complejo, cautivando en boca con su poder y elegancia. De cuerpo medio, despliega frutas y especias como grosellas negras, guindas y frambuesas, aromas a laurel, cedro y mentol, entrelazados por grafito y notas ahumadas, lo que le otorga un final volcánico y austero.

Es un vino fresco y sabroso, de buena estructura y delicioso final. En maridaje es ideal para carnes rojas, asados, cerdo y carne de caza, así como platos de pasta, queso, empanadas y guisos especiados.

Enólogo

Pilar Díaz



BODEGA
VOLCANES
DE CHILE