



LAHUEN

CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE /
CABERNET FRANC / MALBEC
2019

*Lahuen representa la más alta expresión de cada cosecha:
un ensamblaje que varía año a año entregándonos una cuidada selección
de nuestras mejores variedades vinificadas.*

COMPOSICIÓN: 86% Cabernet Sauvignon, 6% Carmenere, 5% Cabernet Franc y 3% Malbec.

ORIGEN: Maipo-Colchagua

VITICULTURA: El Cabernet Sauvignon proviene de viñedos ubicados a los pies de los Andes, específicamente en Maipo Alto y los Lingues; aportando notas a frutas rojas, taninos grandes y redondos como piedras de río, elegancia y estructura. El Cabernet Franc proviene de Puente Alto aportando estructura, elegancia y salinidad.

El Carmenere y Malbec son de Colchagua. El Carmenere entrega color, complejidad, suavidad y taninos redondos y el Malbec nos entrega grasitud, fruta roja y notas florales.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano en cajas de 10 kg, entre el 23 de marzo y el 25 de abril y luego llevada a la bodega, donde es despalillada. Se realizó una selección manual de bayas pasando a estanques de madera abiertos para una maceración en frío por 10 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 27°C, dependiendo de la variedad. La extracción se realiza en forma individual, degustando todos los días para definir los trabajos de remontaje o pisoneos, durando entre 8 y 12 días. Luego, el vino tiene una maceración post fermentativa de dos semanas, dependiendo del lote. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés y fudres de 2.000 a 3.500 lt, tinajas y huevos de concreto para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 18 meses según el lote. La mezcla se realiza una vez cumplida la crianza en barrica.

Fechas de cosecha: Cabernet Sauvignon: Maipo entre 4 y 17 de Abril; Los Lingues 28/03. Carmenere 25/04. Cabernet Franc 8/04 y Malbec 23/03.

GUARDA: 47% del vino en fudres, 45% en barricas de Roble Francés de 1° y 2° uso, 5% en tinajas y 3% en huevo de concreto por 16 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 9 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De color rojo profundo, en nariz es elegante, intenso y frutal. Se pueden apreciar frutas rojas frescas y maduras, cassis, cerezas y ciertas notas a menta.

Es un vino denso, concentrado y con textura, con taninos pulidos pero punzantes, maduros y sedosos, muy bien integrados con una rica acidez que aporta jugosidad y frescor.

Cada variedad aporta un rol único en la mezcla.

MARIDAJE: Es un vino altamente gastronómico, para acompañar diferentes cocinas del mundo y todo tipo de carnes asadas o a la parrilla.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 16° y 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 a 10 años en condiciones óptimas.

PRODUCCIÓN ANUAL: 2.800 cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: en promedio dependiendo de las variedades entre 5 a 8 Ton /ha.

ALC | 14.0°

PH | 3,5

ACIDEZ TOTAL | 5,36 g/L

AZÚCAR RESIDUAL | 3,3 g/L