

DAGAZ

CABERNET SAUVIGNON
PUMANQUE ESTATE
2018



ENÓLOGO | Marco Puyo

D.O. | Valle de Colchagua – Costa
VARIEDADES | 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO Y SUELO

El Viñedo de Pumanque está ubicado a 34 kilómetros en línea recta al Océano Pacífico, a una altitud de 238 metros sobre el nivel del mar. Está plantado con 5263 plantas/hectárea, tiene una edad de 14 años, está conducido en espalderas verticales y podado en cargadores. El suelo es de granítico, con presencia de gran cantidad de piedras de cuarzo en distinto grado de fragmentación. Es profundo y permeable, lo que permite un buen crecimiento de raíces.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

Las lluvias del invierno y primavera 2017 que fueron mayores a otros años, permitieron comenzar la temporada con mayor humedad en el suelo lo que dio origen a una buena brotación y crecimiento de los brotes. El verano del 2018 fue de temperaturas moderadas, muy distinto al 2016 y 2017 que fueron muy extremos, el primero muy frío y lluvioso, y el segundo muy cálido. Estas temperaturas moderadas, sumadas a una buena humedad en el suelo, permitieron que la calidad de las uvas y del vino 2018 fuesen especialmente sobresalientes. La cosecha se realizó 15 días más tarde que el año 2017, volviendo a fechas de cosecha más tradicionales.

VINIFICACIÓN

La cosecha comenzó el 28 de marzo y finalizó el 23 de abril. El rendimiento de las uvas fue de 1,8 kilos/planta. En la bodega se realizó selección de racimos y granos, y posteriormente una maceración pre-fermentativa de 6 días a 8°C. Fermentación de 15 días y maceración post-fermentativa de 10 días.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 14 meses en barricas de roble francés de segundo, tercer, cuarto y quinto uso. El envasado se realizó la tercera semana de abril de 2020. Botellas producidas: 15.000

ANÁLISIS

Alcohol: 14,0
Acidez total (tartárica): 5,3 g/l
PH: 3,67
Azúcar residual: 2,2 g/l

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este vino tiene color rojo rubí oscuro, muy buen balance entre taninos, acidez, dulzor y alcohol. Buena concentración, textura suave, con gran personalidad, taninos sedosos, gran intensidad de aromas de fruta roja y una sutil presencia de la madera que está perfectamente integrada en el vino.