

CASTILLO DE MOLINA



Valle CENTRAL

Origen > Elaborado con las mejores uvas Cabernet Sauvignon provenientes de los mejores viñedos que Viña San Pedro posee en el Valle Central, específicamente en el Valle del Cachapoal, en el alto Cachapoal; Valle de Colchagua, en Marchigüe y en el Valle del Maule, en Péncahue. Los viñedos están plantados en el "piedmont" de la Cordillera de los Andes en Cachapoal, a 30 km de la costa en Colchagua y sobre suelos arcillosos entre la Cordillera de los Andes y la Cordillera de la Costa en Maule. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

Clima > La temporada 2011-2012 fue un poco más cálida que años normales, por lo que la cosecha se adelantó de dos a tres semanas para obtener vinos más frescos, aromáticos y con menor grado de alcohol. La fecha de cosecha y el buen manejo agrícola fueron clave para obtener vinos frescos, frutales y de muy buena expresión. Esto generó vinos con un buen balance entre acidez y alcohol, obteniendo vinos frescos y de profundo color.

Vendimia > La uva se cosechó a mano durante la primera semana y la tercera semana de abril.

Vinificación > Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 25 y 26 °C. 3 remontajes por día. 20 días de maceración total.

CABERNET SAUVIGNON 2012

94% Cabernet Sauvignon,
5% Syrah y 1% Petit Verdot.

Color

Intenso color rojo rubí con tonos violáceos.

Aroma

Nariz expresiva, compleja, marcada principalmente por frutas frescas como frambuesas, guindas y berries. Frutas maduras como ciruelas y moras, que se encuentran bien integradas con las notas de tabaco y vainilla provenientes de la guarda en barrica.

Paladar

Frutal y bien integrado en boca, de buena estructura y volumen. Taninos maduros y suaves que dan paso a un final largo y persistente.

Alcohol: 14,2%

pH: 3,56

Azúcar Residual: 3,5 g/L

Ácido Tartárico: 5,31 g/L
[C4H6O6]

Acidez Volátil: 0,39 g/L

Sugerencias: Ideal para acompañar carnes rojas, aves de caza, ciervo y quesos semimaduros. Servir preferentemente entre 17 y 18°C. Puede ser bebido inmediatamente, o bien, guardado de 3 a 5 años.

 **SAN PEDRO**
WINE OF CHILE

