

MARAY LIMITED EDITION CABERNET SAUVIGNON 2015

ORIGEM

Vinícola DOM está localizada no vale do Maipo, em uma encosta que faz parte da cordilheira costeira.

CLIMA

O clima mediterrâneo nesta área é mais fresco do que o do vale, principalmente porque a encosta é voltada para o sul. Isso significa que a fruta é menos exposta ao sol durante o período de maturação. Além disso, a vinícola está situada perto do rio Maipo, que nesta área é resfriado por uma brisa fresca do mar, ajudando a baixar as temperaturas. Esses dois fatores juntos significam que as uvas amadurecem lentamente, resultando em um elegante vinho Cabernet Sauvignon com frutas pretas muito frescas.

PRODUÇÃO

Todas as tarefas da vinícola, da poda até a colheita, são totalmente supervisionadas pela equipe de viticultura e vinificação Tabalí, a fim de produzir os frutos da melhor qualidade possível. As uvas são colhidas manualmente em caixas de 20 kg para garantir que cheguem ao nível de maturação fenólica. Portanto, a colheita começou em 5 de abril e terminou em 11 de abril. Os cachos de uvas são selecionados novamente para garantir que apenas os melhores entrem no processo de fermentação.

ENVELHECIMENTO

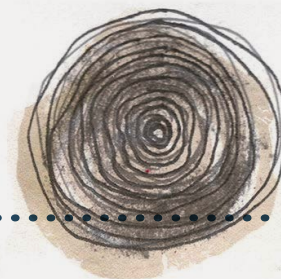
A fermentação ocorre em pequenos tanques de aço inoxidável (5 e 10 toneladas), para que possamos vinificar pequenas quantidades separadamente. A temperatura é controlada durante todo o processo de vinificação, particularmente durante a imersão a frio inicial e a fermentação alcoólica. Este vinho foi envelhecido durante 18 meses em barricas de carvalho francês antes de ser engarrafado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho tem um aroma muito elegante e fresco, com muita fruta preta que lhe confere caráter e singularidade. O carvalho francês dá uma contribuição sutil, dando ao vinho grande complexidade. Ao paladar, é muito concentrado, com taninos excelentes, suaves, sedosos e firmes. É um vinho refrescante e equilibrado, cheio de frutas, em que as notas de groselhas, cerejas e especiarias são especialmente notáveis. Final longo e muito persistente.

TECHNICAL INFORMATION

Enólogo: Juan Carlos Coderch
Variedades: 100% Cabernet Sauvignon
Rendimento: 7.000 kg por ha
Colheita: De 5 a 11 de abril
Teor alcoólico (Vol%): 14%
PH: 3.45
Acidez total: 3,92 g/l (Ácido tartárico: 6,00 g/l)
Açúcar residual: 3,19 g/l



MARAY
wines



www.maraywines.com