



MARAY

GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2017

ORIGEM

Esta vinícola está localizada na Região Metropolitana, em uma cadeia de montanhas transversal pertencente à Cordilheira Costeira.

CLIMA

A vinícola é plantada em uma encosta suave voltada para o sul e, portanto, recebe muito menos sol no verão, tornando-a mais fresca. Mais acima na encosta há abundante vegetação nativa muito antiga. Venta bastante na área à tarde devido à sua proximidade com o desfiladeiro do rio Maipo. Todos esses fatores tornam essa vinícola um lugar mais fresco que o resto de Maipo. As uvas amadurecem mais lentamente, produzindo vinhos mais frescos e elegantes.

PRODUÇÃO E ENVELHECIMENTO

Todas as tarefas da vinícola, da poda até a colheita, são cuidadosamente supervisionadas por nossa equipe de viticultura e vinificação, a fim de produzir os frutos da melhor qualidade possível. As uvas foram colhidas manualmente em caixotes de 20kg para evitar danos às frutas. A colheita começou na primeira semana de abril, quando essa variedade atingiu a maturação fenólica ideal. A fermentação ocorreu em pequenos tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas. A maceração ocorreu após a fermentação alcoólica. O vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor rubi intensa, este Cabernet Sauvignon é notável por seu bom corpo e estrutura. Possui aromas iniciais de cerejas, violetas, cassis e fumaça, complementados por notas torradas. Bem redondo ao paladar, com taninos equilibrados e sedosos e ótima estrutura, consegue um bom equilíbrio entre acidez fresca e frutas abundantes.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon
Rendimento: 8.000 kg por ha
Colheita: Primeira semana de abril
Teor alcoólico (Vol%): 14%
PH: 3,38
Acidez Total: 3,69 g/l (Ácido tartárico: 5,66 g/l)
Açúcar residual: 2,94 g/l

MARAY
wines



www.maraywines.com