

# VONTADE

## Cabernet Sauvignon 2019

Viñedos plantados en espaldera el año 2006 y ubicados a 800 m.s.n.m. en suelo franco de origen coluvial.

Marcada influencia de la altura, vientos fríos de la cordillera de los andes y amplia oscilación térmica que modelan el perfil, madurez y acidez natural del vino.

Cosecha caracterizada por un año seco y caluroso. La primavera fue fría lo que en un comienzo retraso la brotación y los estados iniciales de la maduración, luego a inicios del verano, las temperaturas fueron más cálidas que lo habitual, lo que logro homogenizar y recuperar las semanas de retraso.

La cosecha fue muy temprana, 3 de marzo, para lograr mantener el frescor, carácter frutal y acidez natural en el vino.



# Gonzalo Guzmán

## Vinos G²

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas manualmente en el viñedo en cajas de 12 kilos. En la bodega, los racimos fueron despalillados y encubado en cubas de acero inoxidable.

El mosto fermentó espontáneamente por 12 días sin el uso de levaduras comerciales o nutrientes para así conservar el carácter natural del viñedo.

Finalmente el vino tuvo una crianza por 16 meses en barricas de roble francés.

Envasado sin filtrar en febrero 2021.

### Análisis

Alcohol: 14,5 % Vol.

pH: 3,6

Acidez total: 6,0 g/l

Azúcar residual: 1,2 g/l