

GANDOLINI

LAS 3 MARÍAS

CABERNET SAUVIGNON 2011



Winemaker: Stefano Gandolini

Variedades

Cabernet Sauvignon 90% + Cabernet Franc 5.5% and Petit Verdot 4.5%

Denominación de Origen

Los viñedos están ubicados en el Valle del Maipo, más específicamente en la exclusiva D.O. Maipo Andes.

A los pies de la Cordillera de Los Andes, esta D.O. está conformada por 3 comunas al sur de la ciudad de Santiago (Macul, Puente Alto y Buín) y es uno de los pocos lugares en el mundo en donde se reúnen todas las características de terroir para producir Cabernet Sauvignon de clase mundial.

Terroir

Clima: A los pies de la Cordillera de los Andes, el es clima Mediterráneo - seco, sin lluvias presentes a lo largo de la temporada de crecimiento y maduración de las bayas. Con cálidas temperaturas diurnas y noches frescas, características excepcionales para la obtención de Cabernet Sauvignon de alta calidad.

Suelo: Nuestros viñedos están ubicados en las terrazas aluviales 3 y 4, las más antiguas cercanas al lecho del río Maipo. Más del 50% del volumen del suelo son piedras de tamaño pequeño a mediano que otorgan excelente drenaje. El 25% de la textura del suelo es arcilloso, lo que permite una alta retención de agua entregando la cantidad correcta de agua a las vides, y obteniendo así un resultado armónico entre el vigor de las vides y la concentración de las uvas.

Viñedos

Los viñedos fueron plantados en 2001, en alta densidad, 7.000 plantas por hectáreas, ubicados en terrazas aluviales más antiguas de Maipo Andes, donde específicamente se encuentran las condiciones ideales para producir grandes Cabernet Sauvignon en Chile. Riego por goteo. Superficie total de 70ha plantadas (173 acres)

Rendimientos

7 toneladas por hectárea, 1 kg por planta.

Añada

Esta cosecha registró temperaturas más bajas que años previos, lo que resultó en un calor acumulado (grados-día) más bajo para la temporada, principalmente debido a las temperaturas bajas en Octubre y Noviembre.

Cosecha

18 al 28 de Abril. Cosecha a mano en cajas de 12 kgs

Guarda en barricas

21 meses en barricas nuevas de encina francesa de grano extrafino tostado medio. 6 tonelerías seleccionadas de los mejores bosques. Proceso muy largos de secado duelas de 3 a 5 años. Este tipo de secado, origen bosques y tostado permiten respetar y exaltar los aromas primarios y construir una estructura muy fina de los vinos.

Filtrado

No filtrado, no clarificado.

Notas de Cata

Increíblemente rico y con capas de sabores puros de cassis, frutos del bosque, cedro, menta y grafito. En boca es de mucho cuerpo, profundo y equilibrado, con una estructura vibrante muy elegante y un final persistente.

ALCOHOL: 14° | PH: 3.54 | ACIDEZ TOTAL: 5.46 G/LT | ACIDEZ VOLÁTIL: 0.58 G/LT | AZÚCAR RESIDUAL: 2.27 G/LT |
EXTRACTO SECO: 29.7 G/LT | CO2 : 300 MG/LT

GANDOLINI

LAS 3 MARÍAS

CABERNET SAUVIGNON 2011



Winemaker: Stefano Gandolini

Grape Varieties

Cabernet Sauvignon 90% + Cabernet Franc 5.5% and Petit Verdot 4.5%

Denomination of Origin

The vineyards are in the new and exclusive D.O. called Maipo Andes, within Maipo Valley. This D.O. is conformed by 3 districts south of Santiago city (Puente Alto, Buin and Pirque) and this is one of the few places in the world where First Growth Cabernet Sauvignon can be produced.

Terroir

Climate: In the foothills of the Andes Mountains the climate is dry-mediterranean with a long ripening season without any rain during the summer and harvest. The warm day temperature and the cool nights are exceptional for obtaining high quality Cabernet Sauvignon.

Soil: Our 3 vineyards are located in the oldest alluvial terrace 3 and 4. More than 50% of the soil volume is small to mid-sized stones that gives an excellent drainage to the soil. 25% of the texture of the soil is clay allowing high water retention by delivering the right amount of water to the vines, in order to obtain a well-balanced canopy and concentrated grapes.

Vineyards

Gandolini Estate is conformed by 3 vineyards located in Buin district (Alto Jahuel, Cerrillo and Catemito). These vineyards were planted in 2001, 2003 and 2005 respectively. These vines have been planted with the best selection of Cabernet Sauvignon masal raw material with high-density (7.000 plants per hectare). Drip irrigation system that allows an excellent water management. Total surface of 70 ha (173 acres).

Vintage

The full season registered lower temperatures than in previous years, which resulted in a lower heat summation for the season, primarily due to the lower temperatures in October and November.

Yields did not drop significantly.

Harvest

April 18 - 28. All hand-picked in 26-lb (12-kg) cases

ALCOHOL: 14° | PH: 3.54 | TOTAL ACIDITY: 5.46G/LT | VOLATILE ACIDITY: 0.58 G/LT | RESIDUAL SUGAR: 2.27 G/LT
DRY EXTRACT: 29.7 G/LT | CO2: 300 MG/LT

Aging

21 month in new French oak barrels

Yields

7 tons per hectare. 1 kg per vine

Filtering

Unfined and unfiltered

Tasting notes

Incredibly rich and layered with pure flavors of cassis, wild berry, cedar, minty and graphite. On the palate is full-bodied, deep and balanced with a very elegant vibrant structure and lingering finish.