

GANDOLINI

LAS 3 MARÍAS

CABERNET SAUVIGNON 2012



Winemaker: Stefano Gandolini

Variedades

Cabernet Sauvignon 92% + Cabernet Franc 4% and Petit Verdot 4%

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 Buin) 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

7-8 tn/ha según el cuartel y una producción de 1-2 kg/pl.

Añada

Esta añada 2012 se caracterizó por ser calurosa debido a las altas temperaturas en período de maduración de las uvas, lo que adelantó la madurez fisiológica y la madurez aromática en prácticamente 20 días. La cosecha se determinó en base a degustación y se realizó en forma muy precoz con el objetivo de preservar la fruta fresca y acidez natural. A pesar de cosechar en forma muy adelantada, los azúcares de las bayas eran muy elevados y por eso que el vino quedó con una graduación bastante elevada de 14,50%, pero que va muy bien contrarrestada con la alta acidez natural y alta concentración de aromas y sabores.

ALCOHOL: 14,5° | PH: 3.38 | ACIDEZ TOTAL: 3.73 G/LT | ACIDEZ VOLÁTIL: 0.67 G/LT | AZÚCAR RESIDUAL: 1.94 G/LT |
EXTRACTO SECO: 32.03 G/LT | CO2 : 210 MG/LT

Cosecha

Desde el 21 al 30 de Marzo

Guarda en barricas

20 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

Color rubí profundo, un rojo denso y potente con capas de fruta y taninos masticables. Mucho carácter del arándano y el regaliz con caja de puros y notas del grafito. Cuerpo completo, fresco y vibrante con minerales, dándole un final rico. Presenta un muy buen cuerpo con taninos elegantes, concentrado, amplio, vivaz, penetrante y largo retrogusto.

GANDOLINI

LAS 3 MARÍAS

CABERNET SAUVIGNON 2012



Winemaker: Stefano Gandolini

Grape Varieties

Cabernet Sauvignon 92% + Cabernet Franc 4% and Petit Verdot 4%

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

Vineyards planted in 2001 with high density, 7.000 plants per hectare, located in alluvial terrace 3 and 4, which are the alluvial terraces more ancient and where you can produce the great Cabernet Sauvignon from Chile. Drip irrigation system that allows an excellent water management. The production is 1 to 1.2 kilos per plant. Total surface of 70 ha (173 acres).

Yields

Yield 7 kg. per hectare and a production of 1 kg/pl.

Vintage

This vintage 2012 was characterized by being warm due to the high temperatures in ripening period of the grapes, which advances the physiological maturity and aromatic maturity in practically 20 days. The harvest was determined based of tasting and was done in a very precocious way with the aim of preserving fresh fruit and natural acidity. In spite of harvesting in very anticipated form, the sugar of the berries was very high and that's why that the wine stayed with a quite high graduation of 14,50 %, but that it is very fine resisted with the high natural acidity and high concentration of aromas and flavors.

ALCOHOL: 14.5° | PH: 3.38 | TOTAL ACIDITY: 5.72 G/LT | VOLATILE ACIDITY: 0.67 G/LT | RESIDUAL SUGAR: 1.94 G/LT
DRY EXTRACT: 32.03 G/LT | CO2 : 210 MG/LT

Harvest

21th to 30th March

Aging

20 months in new French oak barrels of medium roasted superfine grain. 6 Cooperages selected from the best forests. Very long drying process within 3 to 5 years. This type of drying, forests and toasting origin allow to respect and exalt the primary aromas and to build a very fine structure of the wines.

Filtering

Unfined and unfiltered

Tasting notes

Deep ruby color, dense and powerful red with layers of fruit and chewy tannins. Lots of licorice and blueberry character with cigar box and graphite notes. Full body, fresh and vibrant with mineral, savoury core. Rich finish. Presents a very good body with elegants tannins, concentrated, broad, lively and penetrating and long aftertaste.