

GANDOLINI

LAS 3 MARÍAS

CABERNET SAUVIGNON 2013



Winemaker: Stefano Gandolini

Variedades

Cabernet Sauvignon 100%

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 clima es 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

En términos generales se puede describir como un año frío en las zonas costeras y temperaturas medias en las zonas de los valles del interior como es D.O. Maipo Andes. La primavera presentó dos eventos de lluvias que indujeron a tener un buen vigor en las canopias y bayas más grandes. Los suelos de alto drenaje como las terrazas aluviales lograron tener canopias bien equilibradas. Enero presentó temperaturas medias más bajas de lo normal y febrero presentó algo de nubosidad (esto es completamente inusual en esta zona). La evolución de los azúcares fue moderada y la parada de carga de azúcar (madurez fisiológica) de la planta se atrasó bastante respecto a un año normal. De esta forma el peak de fruta fresca de las bayas de la cosecha se atrasó 14 días. Esta tardanza en la madurez se manifestó en la alta expresión aromática de los vinos acompañados por una boca opulenta, voluptuosa con gran fineza de taninos.

Cosecha

80% entre el 7 al 18 de abril y el 20% restante del 8 al 10 de mayo

Guarda en barricas

22 meses en barricas nuevas de encina francesa de grano extrafino tostado medio. 6 tonelerías seleccionadas de los mejores bosques. Proceso muy largo de secado de 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, con intensos aromas de tabaco y grosella con sutiles sabores a menta y cedro. Cuerpo completo, superpuesto con alto-tono de fruta y discreto roble que se desarrolla en el paladar con deliciosos taninos sedosos y largo sabor final. El sello de este vino es un equilibrio excepcional.

ALCOHOL: 14,5° | PH: 3.48 | ACIDEZ TOTAL: 5.96 G/LT | ACIDEZ VOLÁTIL: 0.9 G/LT | AZÚCAR RESIDUAL: 2.09 G/LT | EXTRACTO SECO: 32.92 G/LT | CO2 : 240 MG/LT

GANDOLINI

LAS 3 MARÍAS

CABERNET SAUVIGNON 2013



Winemaker: Stefano Gandolini

Grape Varieties

Cabernet Sauvignon 100%

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).

Vintage

The vintage 2013 in general terms it can be described as a cool year in coastal areas and average temperatures in the areas of the valleys of the interior as is D.O. Maipo Andes. Spring presented two events of rains that induced to have a good vigor in the canopies and larger berries. The high-drainage soils such as the alluvial terraces managed to have canopies well balanced. January presented lower average temperatures than normal and February presented some cloudiness (this is completely unusual in this area). The evolution of the sugars was moderate and the stop of load of sugar (physiological maturity) of the plant was delayed quite compared to a normal year. In this way the peak of fresh fruit of the berries of the harvest was delayed 14 days. This delay in maturity was manifested in the high aromatic expression of wines accompanied by an opulent, voluptuous mouth with great fineness of tannins.

ALCOHOL: 14.5° | PH: 3.48 | TOTAL ACIDITY: 5.96 G/LT | VOLATILE ACIDITY: 0.9 G/LT RESIDUAL SUGAR: 2.09 G/LT | DRY EXTRACT: 32.92 G/LT | CO2 : 240 MG/LT

Yields

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

Harvest

80% between 7th to 18th April and 20% from 8th to 10th May

Aging

22 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, Intense aromas of tobacco and currant character with subtle mint and cedar spice flavors. Full body, layered with high-tones fruit and discreet oak unfolding on the palate with delicious silky tannins and long flavorful finish. The hallmark of this wine is exceptional balance.