

GANDOLINI

LAS 3 MARÍAS

CABERNET SAUVIGNON 2014



Winemaker: Stefano Gandolini

Variedades

Cabernet Sauvignon 94% + Cabernet Franc 4% + Petit Verdot 2%

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 tn/ha según el cuartel y una producción de 1 kg/pl.

Añada

En general, el viñedo tiene un clima mediterráneo semiárido, con una pluviometría promedio anual de 350 mm.

El año fue relativamente seco, con una pluviometría promedio de 250 mm. En cuanto a temperaturas la temporada fue moderadamente cálida durante los meses de Diciembre y Enero, luego en el mes de Febrero la temperatura nocturna fueron frescas bajo los 12 celsius (70% de la noche) lo que dieron paso a una mayor expresión y concentración de aromas y sabores en las uvas y vinos.

**ALCOHOL: 14,9° | PH: 3.37 | ACIDEZ TOTAL: 6.34 G/LT |
ACIDEZ VOLÁTIL: 0.83 G/LT | AZÚCAR RESIDUAL: 2.79
G/LT | EXTRACTO SECO: 33.8 G/LT | CO2 : 340 MG/LT**

Cosecha

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

Guarda en barricas

31 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, con intensos aromas de frutos rojos y grosella con sutiles notas de cedro, grafito y especias.

En boca es un vino de gran estructura, con frutos ácidos, penetrantes y vibrantes, que le entregan un final en boca explosivo y de gran persistencia. Es un vino de gran carácter, elegancia y potencia.

GANDOLINI

LAS 3 MARÍAS

CABERNET SAUVIGNON 2014



Winemaker: Stefano Gandolini

Grape Varieties

Cabernet Sauvignon 94% + Cabernet Franc 4% + Petit Verdot 2%

Denomination of Origin

The vineyards are located 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

In general, the vineyard has a semiarid Mediterranean climate, with an average annual rainfall of 350 mm.

The year was relatively dry, with an average rainfall of 250 mm. In terms of temperatures the season was moderately warm during the months of December and January, then in February, the nighttime temperature was cool under the 12 Celsius (70% of the night) which gave way to a higher expression and concentration of aromas and flavors in grapes and wines.

ALCOHOL: 14.9° | PH: 3.37 | TOTAL ACIDITY: 6.34 G/LT | VOLATILE ACIDITY: 0.83 G/LT | RESIDUAL SUGAR: 2.79 G/LT | DRY EXTRACT: 33.80 G/LT | CO2 : 340 MG/LT

Harvest

20% between 23th to 27th of March and 80% from 2th to 15th of April

Yields

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

Aging

31 months in new French oak barrels of medium roasted superfine grain.

Filtering

Unfined and unfiltered

Tasting notes

Deep ruby color, with intense aromas of red fruits and currant with subtle notes of cedar, graphite and spices.

In palate is a wine of great structure, with acid fruits, penetrating and vibrant, that deliver a final in mouth explosive and of great persistence. It is a wine of great character, elegance and power.