

# GANDOLINI

## LAS 3 MARÍAS

### CABERNET SAUVIGNON 2015



## Variedades

Cabernet Sauvignon 85% + Cabernet Franc 7,5% + Petit Verdot 7,5%

## 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 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

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

## Añada

Esta añada 2015 se caracterizó por ser cálida y debido a las altas temperaturas en período de maduración de las uvas, se adelantó la madurez fisiológica y aromática. La cosecha se determinó en base a degustación y se realizó en forma precoz con el objetivo de preservar la fruta fresca y acidez natural. A pesar de cosechar en forma adelantada, los azúcares de las bayas fueron altos y el vino quedó con una graduación alcohólica elevada de 14,80%, pero que va muy bien contrarrestada con la alta acidez natural y alta concentración de aromas y sabores.

ALCOHOL: 14,8° | PH: 3.33 | ACIDEZ TOTAL: 6.09 G/LT | ACIDEZ VOLÁTIL: 0.83 G/LT | AZÚCAR RESIDUAL: 2.94 G/LT |  
EXTRACTO SECO: 33.5 G/LT | CO2 : 330 MG/LT

## Cosecha

Desde el 20 de Marzo al 28 de Abril

## Guarda en barricas

32 meses en barricas nuevas de encina francesa de grano extrafino tostado medio.

## Filtrado

No filtrado, no clarificado.

## Notas de Cata

Presenta un color rojo rubí intenso. A la nariz es intenso y complejo. Refleja todo el carácter de una añada cálida con notas a frutos rojos, cassis, grafito, cedro, tabaco y especies. En boca es un vino de cuerpo, opulencia, potencia pero con muy buena fluidez y plenitud de sabores que lo hacen explosivo, de gran carácter y complejidad. Es un vino que se muestra abierto, amplio, generoso y cálido. De gran tacto, textura suave, elegante y gran profundidad de materia. Impresiona su armonía y largo retrogusto.

# GANDOLINI

## LAS3MARIAS

### CABERNET SAUVIGNON 2015



#### Grape Varieties

Cabernet Sauvignon 85% + Cabernet Franc 7,5% + Petit Verdot 7,5%

#### 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).

#### Yields

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

#### Vintage

This vintage 2015 was characterized by being warm due to the high temperatures in ripening period of the grapes, which advances the physiological maturity and aromatic maturity. The harvest was determined based on tasting and was carried out early in order to preserve the fresh of the fruit and natural acidity. In spite of harvesting in anticipated form, the sugar of the berries was high and also has a quite high alcohol graduation of 14,80 %, but that it's fine resisted with the high natural acidity and concentration of aromas and flavors.

ALCOHOL: 14.8° | PH: 3.33

TOTAL ACIDITY: 6.09 G/LT | VOLATILE ACIDITY: 0.83 G/LT | RESIDUAL SUGAR: 2.94 G/LT | DRY EXTRACT: 33.50 G/LT

CO<sub>2</sub> : 330 MG/LT

#### Harvest

Between 20th of March to 28th of April

#### Aging

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

#### Filtering

Unfined and unfiltered

#### Tasting notes

It has an intense ruby red color. In nose it is intense and complex. It reflects all the character of a warm vintage with notes of red fruits, cassis, graphite, cedar, tobacco and spices. In the palate it is a wine with body, opulence, power but with very good fluidity and fullness of flavors that make it explosive, with great character and complexity. It is a wine that shows open, ample, generous and warm. Great touch, with a smooth and elegant texture and a great depth of matter. His harmony and long aftertaste are impressive.