

GANDOLINI

LAS 3 MARÍAS

CABERNET SAUVIGNON 2017



Winemaker: Stefano Gandolini

Variedades

Cabernet Sauvignon 88% + Cabernet Franc 7% + Petit Verdot 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 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

6 toneladas por hectárea, rendimiento: 0,5 a 1 kg/pl.

Añada

Esta añada 2017 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 adelantada, los azúcares de las bayas eran muy elevados y por eso el vino quedó con una graduación bastante elevada, pero que va muy bien contrarrestada con la alta acidez natural y alta concentración de aromas y sabores. Además fue un año de muy baja producción de uva (bajos rendimientos), aproximadamente 30% menor a un año normal. Como consecuencia de esta baja productividad de uva los vinos fueron muy concentrados, amplios y generosos.

Cosecha

Desde el 23 de Marzo al 15 de Abril.

Guarda en barricas

30 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.

ALCOHOL: 15° | PH: 3.44 | ACIDEZ TOTAL: 5.85 G/LT |
ACIDEZ VOLÁTIL: 0.85 G/LT | AZÚCAR RESIDUAL: 2.69
G/LT | EXTRACTO SECO: 33.0 G/LT | CO2 : 310 MG/LT

GANDOLINI

LAS 3 MARÍAS

CABERNET SAUVIGNON 2017



Winemaker: Stefano Gandolini

Grape varieties

Cabernet Sauvignon 88% + Cabernet Franc 7% + Petit Verdot 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 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, but that it is very fine resisted with the high natural acidity and high concentration of aromas and flavors. Also the production was lower than in a normal year (low yields), approximately 30% less than a normal year. As a consequence of this low grape productivity, the wines were very concentrated, spacious and generous.

Harvest

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

Aging

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

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.

ALCOHOL: 15.0° | PH: 3.44

TOTAL ACIDITY: 5.85 G/LT | VOLATILE ACIDITY: 0.85 G/LT

RESIDUAL SUGAR: 2.69 G/LT | DRY EXTRACT: 33.00 G/LT |

CO2 : 310 MG/LT