



Chacai es un assemblage de Cabernet Sauvignon provenientes de nuestro viñedo en San Juan de Pirque a casi 1.000 metros sobre el nivel del mar. Este viñedo tiene el privilegio de combinar suelos redondos de los bancos aluviales del Río Maipo con una intrusión parcial de piedras coluviales partidas provenientes de los barrancos andinos. Este viñedo produce mas o menos 1,8 kilos por planta o 6.200 kg/ha., aproximadamente. Las frescas temperaturas nocturnas de San Juan, combinado con la cercanía de las montañas, que sólo deja entrar los rayos de sol ya entrada la mañana, permiten que el ciclo de crecimiento sea más lento sumando frescura a estos frutos de montaña. La madurez fenólica llega naturalmente, con menos alcohol y mayor complejidad, por un mayor tiempo de permanencia en las parras.



Cristian Aliaga C.
Winemaker



WILLIAM FÈVRE CHILE

CABERNET SAUVIGNON

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile

2019

85% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc

Notas enológicas

Una vez que las uvas Chacai Cabernet se cosechan a mano, se seleccionan y se maceran en tanques de acero inoxidable en lotes pequeños de 3,500 litros. La maceración dura de 25 a 28 días dependiendo estrictamente de la degustación diaria.

La temperatura máxima durante la fermentación es de unos 26 ° C. Luego de un suave prensado, el vino es guardado por 20 meses en barricas de 225 y 500 litros, con solo un 20% de barricas francesas nuevas. Luego se embotella y guarda por 12 meses más en botella.

Notas de cata

De color rojo rubí intenso, con reflejos violeta. En nariz tiene notas elegantes de cassis, frutas negras y rojas y unas notas florales. En boca Chacai tiene una estructura notable, con mucho cuerpo y concentración pero de taninos suaves.

Maridaje

"Filetes de costilla a la parrilla con mantequilla de ajo asado"
(Vino Williams-Sonoma, colección Connoisseur, octubre de 2014)



Fecha de cosecha 1° semana de Abril	Producción 3.465 botellas	Grado Alcohólico 14,3% Vol.	Azúcar residual 2.36 g/l
PH 3,46	Acidez Total 3.70 g/l	Altitud 900 msnm	Suelo Coluvial- Aluvial