



Nuestros viñedos tintos Espino crecen en San Luis de Pirque en suelos livianos y permeables con gran drenaje gracias a la presencia de antiguos tributarios del río Clarillo. Con rendimientos controlados por planta y técnicas agrícolas naturales, logramos obtener la fruta balanceada necesaria para hacer nuestros vinos de entrada de gama. El porcentaje de Malbec y Carignan le otorga estructura y complejidad a este vino permitiendo que la fruta roja brille sobre las espaldas de una base sólida.



Cyril Chaplot [cyril@williamfevre.cl]
Commercial Manager

espino

RESERVA ESPECIAL



WILLIAM FÈVRE CHILE

CABERNET SAUVIGNON

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile

2020

87% Cabernet Sauvignon

8% Malbec

5% Carignan

Notas enológicas

Cuarteles específicos de uva Cabernet Sauvignon son cosechados y procesados después de ser escogidos de una mesa de selección. Entonces son depositados en tanques de 24,000 litros para una maceración en frío por cuatro días. La fermentación comenzó caliente a 26°C y entonces las temperaturas son controladas con una chaqueta de frío para que el alcohol aumente suavemente y así la extracción se pueda potenciar. Los mostos son remontados dos veces al día permitiendo que el jugo esté en constante contacto con el hollejo, todo a través de la fermentación y para una lenta extracción de taninos y sabores. La maceración post-fermentativa dura de 5 a 7 días, dependiendo de su degustación diaria. Después de la fermentación maloláctica, los mostos son añejados en barricas de roble de segundo a quinto uso por al menos 8 meses para favorecer una del roble y de la fruta. El vino es envejecido en botellas por al menos 6 meses antes de ser liberado.

Notas de cata

Detrás de su profundo color cherry, el Cabernet Sauvignon 2018 es redondo, bien balanceado en boca, con taninos sedoso y muestra notas sutiles de roble y mucha fruta negra. El Cabernet Franc le agrega una nota base firme de estructura y un aroma floral sutil en la nariz, así como el Carmènere una fruta sedosa. Este vino envejece bien por 2 a 4 años.

Maridaje

"Beef de ternera con papardelle y menta" (Food & Wine Club, Oct-2014)



Fecha de cosecha <i>Mediados de Abril</i>	Producción 43,332 botellas	Grado alcohólico 13.4% Vol.	Azúcar residual 3,25 g/l
PH 3,59	Acidez total 3.32 g/l	Altitud	Suelo