

La cosecha 2012 corresponde a un año seco, con una precipitación invernal de 200 mm entre mayo y octubre de 2011 en Puente Alto, sólo dos tercios de lo normal.

Un septiembre más cálido de lo normal, hizo que la brotación ocurriera más temprano en Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot y Carménère. Sin embargo, las temperaturas más bajas de octubre atrasaron la brotación del Cabernet Sauvignon.

El verano fue seco y mucho más caluroso que en los dos años anteriores, con la pinta 10 días antes de lo normal. Marzo fue particularmente caluroso, con el promedio de las temperaturas máximas dentro de los promedios históricos más altos.

Como se podía prever, la cosecha empezó dos semanas antes de lo habitual, el 15 de marzo con el primer Merlot, y terminó el 18 de mayo con el último Carménère. Sin embargo, la mayoría del Cabernet Sauvignon se cosechó bajo temperaturas más bajas entre el 17 de abril y el 14 de Mayo. Lo mismo ocurrió con el Carménère entre el 8 y el 18 de Mayo.

Todas estas condiciones generaron una gran calidad de fruta sana, con niveles óptimos de maduración, concentración y pureza.

Notas de degustación

El vino tiene un color rubí profundo, intenso, muy atractivo.

La nariz, pura y directa, revela aromas limpios de moras, casis y regaliz, asociados a sutiles notas de vainilla, cacao, incienso y especias.

NOTAS



La boca es generosa, de taninos redondos, concentrados y finos, subrayando la plenitud de la fruta madura. El vino, elegante, enfocado y pulido, termina con un final largo, denso y carnoso. El resultado es un vino complejo y potente, persistente, equilibrado y de múltiple matices.

Mezcla

Cabernet Sauvignon:	65%
Carménère:	24%
Cabernet Franc:	8%
Petit Verdot:	2%
Merlot:	1%
Envejecimiento:	19 meses en barricas nuevas de roble francés

2012
