

El invierno fue seco y globalmente no muy frío. Las lluvias entre Junio y Septiembre 2006 alcanzaron solamente 292 mm en Puente Alto y 640 mm en Peumo. La brotación fue homogénea, pero empezó más tarde que otros años. Después de un mes de Octubre más bien cálido, Noviembre fue globalmente frío, y una pequeña lluvia perturbó la floración en Puente Alto, lo que finalmente limitó la cantidad de bayas por racimo en el Cabernet Sauvignon.

De Diciembre a Febrero, las temperaturas máximas se mantuvieron altas durante el día, con una amplitud térmica extremadamente amplia entre día y noche. Este factor fue clave en el desarrollo de pieles con elevadas concentraciones de taninos y color.

Un cálido verano condujo a una cosecha temprana del Merlot (Marzo 26), pero las temperaturas más bajas de Abril atrasaron el proceso de maduración de las otras variedades, resultando en una lenta y tardía cosecha, del 19 de Abril hasta el 25 de Mayo en Puente Alto y del 16 de mayo hasta el 23 de mayo en Peumo.

Todas estas condiciones dieron lugar a una extraordinaria calidad de uvas de óptima madurez, con taninos redondos y suaves, y aromas intensos y complejos.

Notas de degustación

Rojo rubí opaco, intenso y profundo.

La nariz revela un generoso y potente bouquet de moras, cassis maduro, regaliz y violeta, con finas notas de vainilla, café, pimienta negra, incienso y chocolate amargo.

En boca, el vino es bien balanceado, lleno de densidad, vida y redondez.



Los taninos, maduros, concentrados y sedosos, dan al vino una incomparable textura suave y voluptuosa. La final, carnosa y mineral, deja una impresión de plenitud y armonía.

Un vino extraordinariamente complejo y poderoso, largo y estructurado, perfectamente balanceado por una buena acidez.

Una cosecha excepcional con un gran potencial de guarda.

Mezcla

Cabernet Sauvignon: 64%

Carménère: 28%

Cabernet Franc: 7%

Merlot: 1%

Envejecimiento en barricas: 18 Meses,

barricas nuevas de encina francesa.

NOTAS

2007