

La cosecha 2009 corresponde a un año particularmente generoso, marcado por un nivel normal de lluvias invernales, una primavera favorable, un número de racimos mayor a lo normal, una floración y una cuaja perfecta, un verano cálido y seco, y finalmente una gran calidad de fruta, madura, sana y jugosa, de taninos notablemente suaves.

Un trabajo importante de raleo de uvas fue realizado en verde para reducir los rendimientos de las viñas más nuevas, mientras las viñas antiguas de 30 años produjeron naturalmente muy pocas frutas (21 hl/ha). 2009 corresponde también a un año precoz, de brotación a cosecha, con un proceso de maduración más rápido y temprano de lo normal. La cosecha empezó con Merlot el 26 de Marzo y terminó con Carménère el 20 de Mayo. El Cabernet Sauvignon de Puente Alto se cosechó entre el 15 de Abril y el 15 de Mayo, y el Carménère de Peumo entre el 11 y el 16 de Mayo.

Notas de degustación

Rojo rubí, intenso y profundo, con tonos violáceos.
En nariz, el vino es puro, preciso, elegante y complejo.
Tiene aromas delicados y frescos de casis, moras y violetas, armoniosamente asociados a finas notas de vainilla, cacao, regaliz y especias.
El vino llena la boca, con taninos finos, suaves y jugosos,



subrayando plenamente la fruta madura. Su textura es increíblemente redonda y sedosa, y su final es largo y carnoso.

Un vino excelente, preciso en su carácter, accesible y perfectamente equilibrado.

Mezcla

Cabernet Sauvignon:	73%
Carménère:	22%
Cabernet Franc:	4%
Merlot:	1%
Envejecimiento en barricas: 18 Meses, barricas nuevas de encina francesa.	

NOTAS

2009