

La cosecha 2011 corresponde a un año particularmente seco, con una precipitación invernal de solo 176 mm entre Mayo y Septiembre del 2010 en Puente Alto, la mitad de lo normal.

El año se caracterizó por un desarrollo tardío de la vegetación y de la fruta, con todos los estados de la vid, de la brotación a la cosecha, ocurriendo entre 10 a 15 días más tarde de lo normal.

Las temperaturas relativamente bajas en Marzo y Abril mantuvieron el atraso inicial, y la cosecha se realizó finalmente 10 días más tarde de lo habitual.

La cosecha empezó el 5 de Abril con Merlot, y terminó el 25 de Mayo con la última Carménère. Las uvas de Cabernet Sauvignon fueron cosechadas entre el 20 de Abril y el 20 de Mayo.

Fue una cosecha de bajos rendimientos, especialmente en Cabernet Sauvignon y Carménère, y de bayas particularmente pequeñas en Cabernet Sauvignon.

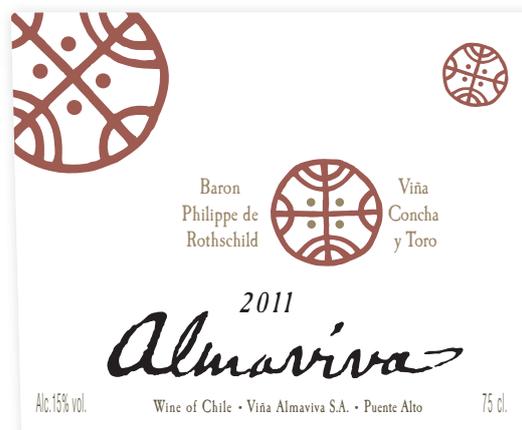
En su conjunto, estas condiciones generaron una gran calidad de fruta, todo en elegancia y pureza, con una densidad notoria de taninos redondos y maduros.

Notas de degustación

El vino tiene un color rubí intenso.

En nariz, es complejo y sutil, revelando aromas delicados y limpios de casis maduro, higo y mora, acompañados por notas de vainilla, cacao y caramelo.

NOTAS



El vino llena la boca de taninos suaves, finos y sedosos, dejando una sensación general de equilibrio, fineza, persistencia y frescor.

Es un vino puro y elegante, de múltiples matices, armoniosamente equilibrado por su buena acidez.

Mezcla

Cabernet Sauvignon:	67%
Carménère:	25%
Cabernet Franc:	5%
Merlot:	2%
Petit Verdot:	1%
Envejecimiento en barricas:	18 meses, barricas nuevas de encina francesa.

2011