

A pesar de ser un gran cosecha, la añada 2017 se caracterizó por unas condiciones climáticas notablemente atípicas. Aunque la precipitación total (315mm) fue bastante normal entre Abril de 2016 y Abril de 2017, la mayoría de los recursos hídricos naturales derivaron de lluvias tempranas inusuales, entre Abril y Julio de 2016 (249mm). Se registró poca o ninguna lluvia entre Agosto de 2016 y Abril de 2017. Las temperaturas medias también fueron significativamente altas, registrando de 1°C a 2,5°C por encima de la media desde Agosto de 2016 hasta la cosecha, con temperaturas absolutas que alcanzaron los 36°C en Noviembre y Enero.

Estas condiciones extremadamente secas y cálidas generaron una vendimia muy temprana. Todos los estados fenológicos se produjeron dos a tres semanas antes de lo habitual, incluyendo la cosecha, que comenzó el 9 de marzo con el Merlot. El primer Cabernet Sauvignon siguió el 20 de Marzo y continuó durante todo el mes de Abril con la última cosecha de Cabernet Sauvignon y Carménère el 27 de Abril.

El calor y la severa sequía del año contribuyeron a que los rendimientos fueran dramáticamente bajos. Sin embargo, a pesar de estos extremos, la cosecha en su conjunto dio como resultado una fruta de excelente calidad y pureza, con bayas pequeñas de gran concentración, carácter y acidez.

Notas de Cata

Rojo rubí profundo, intenso y opaco.

La nariz revela un generoso bouquet de cassis y moras maduras, entrelazado de finas notas de vainilla, café, pimienta negra, con una pizca de mineral y tierra. De gran cuerpo y densidad, el vino llena la boca con taninos redondos, maduros y refinados, dejando una impresión general de equilibrio y persistencia. Elaborado en una



añada extremadamente cálida, pero excelente, este vino de buena estructura y de acidez equilibrada ofrece una maravillosa combinación de elegancia y potencia, con un potencial de envejecimiento muy prometedor.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	65 %.
Carménère:	23 %.
Cabernet Franc:	5 %.
Petit Verdot:	5 %.
Merlot:	2 %.

Envejecimiento en Barrica: 19 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS

2017