

Cenit 2005



| | | | |
|--------------------------|------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Denominación | | Alcohol: | 14,8% por volumen |
| de Origen: | Valle de Colchagua | pH Final: | 3,62 |
| Viñedo de Origen: | Caliterra Estate | Acidez Total: | 6,07 g/l (ácido tartárico) |
| Varietades: | 60% Cabernet Sauvignon | Azúcar Residual: | 3,15 g/l |
| | 30% Malbec | | |
| | 10% Petit Verdot | | |

> *Viñedo*

Las uvas utilizadas en la elaboración de este vino provienen de selectos lotes del viñedo Caliterra ubicado en el Valle de Colchagua. Nuestra propiedad se localiza 200 kilómetros al sur de Santiago, a 60 kilómetros de la costa y a una altitud de 150 metros por sobre el nivel del mar. El viñedo está conducido en posición vertical, se poda en pitones y cuenta con riego por goteo. La Cordillera de la Costa es más baja en el sector de Colchagua que en cualquier otra parte del país, lo que permite que entren frescas brisas costeras cada atardecer, dando como resultado días muy calurosos y noches refrescantes durante la temporada de maduración. La alta oscilación térmica diurna desencadena la acumulación de polifenoles y antocianos obteniéndose vinos de intenso color y estructura.

> *Informe de Cosecha*

La temporada de vendimia 2005 fue más fresca de lo normal. En la mayoría de las regiones de cultivo se registró neblina en primavera y en algunas incluso ligeras lluvias durante el mes de Noviembre, lo cual retardó el crecimiento de la fruta; no obstante, en general estas condiciones tuvieron un mínimo efecto en la floración y, por consiguiente, en los rendimientos. Una ola de calor azotó al país a comienzos de Enero, extendiéndose por cerca de dos semanas. Las temperaturas, luego, retornaron a niveles moderados durante gran parte de la temporada de maduración. El clima fresco y relativamente seco de otoño nos permitió esperar pacientemente hasta obtener la madurez deseada, preservando la fruta junto a una buena concentración de taninos redondos y suaves.

> *Fermentación y Envejecimiento*

Las parras estuvieron durante todo el año bajo un estricto control, el cual se tornó particularmente minucioso a medida que se acercaba la vendimia. Las uvas que conforman este vino provienen de vides que presentan un perfecto equilibrio entre crecimiento vegetativo y carga frutal. Con el fin de garantizar la calidad de este vino icono, las uvas utilizadas fueron cosechadas a mano y posteriormente fueron seleccionadas en forma manual en dos oportunidades; primero se efectuó una selección de racimos y luego de bayas. El criterio de selección aplicado en todas las etapas fue muy estricto, a objeto de garantizar que sólo las mejores uvas fueran utilizadas en la elaboración de este vino. Nuestra paciencia y dedicación se vio recompensada incluso antes del inicio de la fermentación, cuando el mosto ya mostraba un excepcional color, densidad y

un exquisito buqué. Dado que los taninos maduraron extraordinariamente bien en las parras, el prolongado período de maceración, que se extendió por treinta días, dio como resultado una magnífica y equilibrada extracción de los elementos presentes en la piel de las uvas. Tras la fermentación maloláctica, el vino fue envejecido por dieciocho meses en una combinación de barricas nuevas de roble francés y americano en una proporción de 75% y 25% respectivamente, integrando maravillosos aromas a roble en el vino. Durante el transcurso de la fermentación, los aromas primarios presentes en alta concentración, se convirtieron gradualmente en una elegante mezcla que reúne deijos a frutas, mermelada y especias. A objeto de proteger su elegante equilibrio tánico, el vino sólo fue levemente tratado y clarificado en forma natural durante un largo período de decantación. Esta es la primera vendimia que elaboramos nuestro vino CENIT con una producción de sólo 400 cajas.

> *Comentarios del Enólogo*

El vino muestra a primera vista su extraordinaria calidad y carácter; y no sólo gracias a su profundo color sino que también por su amplio abanico de intensas fragancias que inundan la copa y seducen instantáneamente. Todo el proceso de elaboración de este vino estuvo marcado por la férrea y decidida voluntad de hacer el mejor vino, sin por ello dejar de lado el espacio para la creatividad. Lo que hace a CENIT único entre los grandes vinos chilenos es la perfecta interacción entre las cepas Malbec y Cabernet Sauvignon. La combinación de los aromas dulces tan propios del Malbec que entrega una fragancia a mermelada y damascos se entrelaza con elegancia con deijos a chocolate, café y cedro aportados por el Cabernet Sauvignon. La cepa Petit Verdot, de gran presencia en el paladar, hace su entrada en escena desplegando una deliciosa estructura que provoca a los sentidos una gratificante experiencia en esta cata inolvidable. Los taninos se perciben suaves y delicados en el primer ataque y nos guían en el paladar medio para dar paso a un final de boca largo y persistente. Si bien es cierto este vino es aún joven en estos momentos, sus taninos prometen desarrollarse para dar paso a un vino intenso que se potenciará con una adecuada guarda. Se recomienda repetir las distintas etapas de la degustación dado que éste es un vino que exige varias pruebas antes de que el catador pueda formarse un juicio definitivo. La complejidad de Cenit se revela capa tras capa y ofrece una amplia gama de sensaciones. Se recomienda decantar este vino al menos una hora antes de beberlo para hacer de ésta una experiencia única!

