

# TOTOL PRODUCCIÓN CHIQUITA

## TEMPRANILLO / CABERNET S 2016



**Producción:** 114 cajas

**Crianza:** 15 meses roble americano

**Varietales y Región:**

- Tempranillo/Cab S | Valle de Guadalupe/San Vicente/Santo Tomas

**Temperatura de Servicio:** 16C / 61F

**Maridaje:**

- Cortes de carnes (Ribeye, New york, picana)
- Fabada
- Preparaciones con base en setas u hongos
- Pozole rojo / Mole amarillo
- Postres base chocolate oscuro, merengues italiano o fruta roja como granadas, ciruelas, grosellas

### Nota de Cata:

Vino de tonalidad rojo oscuro con mucho brillo y ribete de tonos violáceos, la lágrima en copa es densa y larga.

En primera nariz encontramos notas verdes a pimiento morrón y cuero, posteriormente la sensación a madera que nos asemeja a especias tostadas como mejorana, pimienta blanca y pirul se hace presente junto con fruta confitada.

Una vez que probamos la acidez es media con una astringencia baja, la redondez en boca refleja a te negro, jamaica seca y sensación avellanada.

### Cosecha:

Tempranillo de viñedo de alrededor de 80 años de la zona de Santo Tomás, cosechado el 10 de Septiembre del 2016. Cabernet Sauvignon proveniente de Valle de Guadalupe y San Vicente fue cosechado el 22 de septiembre y 15 de octubre del 2016 respectivamente.

### Enología:

Cosecha a mano en jvas pequeñas, los racimos son seleccionados a mano para luego ser despallados y transferidos a tanques de acero inoxidable. Se realiza una maceración en frío por varios días para la extracción de color y aromas primarios para luego dejar elevar la temperatura e inocular con levadura seleccionada. La fermentación se realiza en el rango fresco con varios remontajes y pisones diarios.

Una vez concluida la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa en frío en tanque cerrado para buscar una extracción mayor de taninos y compuestos adicionales.

Se realiza un prensado suave y se activa la fermentación maloláctica en bins, una vez concluida se sedimenta el vino en frío y se transfiere a barricas para crianza.

### Crianza:

15 meses en barrica americana neutras. Se realizaron trasiegos anuales para eliminar sedimentos y alternar entre barricas.

El vino lleva una clarificación y filtrado ligero para luego ser embotellado.

