



TUTUNJIAN

Single Vineyard

*Cabernet Sauvignon*

Variedad	Cabernet Sauvignon
Denominación	Valle de Curicó
Enólogo	Benjamín Mei
Enólogo Consultor	Álvaro Espinoza
Embotellado	en Origen
Alcohol	14°

Viñedos

Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea. Las uvas cultivadas para nuestro vino Tutunjian Single Vineyard Cabernet Sauvignon provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Tricao en el Valle de Curicó en Chile, lugar de extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

Clima

El Valle de Curicó posee un clima de tipo mediterráneo con inviernos lluviosos y fríos y veranos calurosos y secos. El valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condición óptima para el crecimiento de nuestras uvas.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en abril cuando ya han alcanzado la óptima madurez. La vendimia se realiza de manera muy selectiva para así asegurar sólo la elección de los mejores racimos de nuestras parras de 30 años de edad. Con la finalidad de extraer color y aromas, el mosto es sometido por tres días a una maceración pre fermentativa a bajas temperaturas. Luego, el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable por siete días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° y 30°C (82° y 86°F). Para extraer mayor frutuosidad, el vino es sometido a una segunda maceración por 15 días. Posteriormente, el vino es envejecido en barricas de roble por ocho a doce meses, para finalmente ser embotellado y criado en botella por seis meses antes de ser lanzado a los mercados.

Notas del enólogo

Tutunjian Single Vineyard se caracteriza por ser complejo, robusto y bien balanceado. Destacan en él sus generosas notas a moras y arándano con toques de aromas finos a tabaco y minerales. Posee una notable combinación entre notas a frutos rojos maduros y la complejidad entregada por las barricas de roble. De final en boca generoso y particular.

PROVA DA SAFRA 2009

Espetinho de mignon e pastas de berinjela e grão de bico. Jantar em 11/02/2012.