



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY



ZAHIR

VINO	ZAHIR 100% CABERNET SAUVIGNON
AÑADA	2012
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	15%
TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTROS MEJORES CUARTELES DE CABERNET SAUVIGNON, MÁS ANTIGUOS Y DE MENOR PRODUCCIÓN, INMERSOS EN EL CAJÓN DEL VALLE DE ALTO CACHAPOAL. PRODUCCIÓN LIMITADA DE 4000 KG/HA. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, Y DESPALILLADO, LA UVA PASA DIRECTO AL TANQUE DE ACERO INOXIDABLE SIN INTERACCIÓN CON BOMBAS. MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DURANTE 5 DÍAS, LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CON TEMPERATURAS DE ENTRE 22 °C Y 26 °C DURANTE 7-10 DÍAS, UNA MACERACIÓN POSTFERMENTATIVA DE 30 A 40 DÍAS. LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA SE REALIZA DURANTE SU CRIANZA DE 28 MESES EN BARRICAS DE 225 LT. DE ROBLE FRANCÉS. LA MEZCLA DE BARRICAS Y PARCELAS QUE COMPONEN EL VINO FINAL, SON LAS QUE AL FINAL DE LA CRIANZA MOSTRARON SER LOS MEJORES EXPONENTES DE CABERNET SAUVIGNON DE LA AÑADA. FILTRADO PRE-EMBOTELLADO MUY RESPETUOSO Y POCO INVASIVO CON EL VINO. TIENE UNA GUARDA EN BOTELLA MÍNIMA DE 36 MESES ANTES DE SALIR AL MERCADO.

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO RUBÍ OSCURO.

LA NARIZ CON AROMAS A FRUTA ROJA Y NEGRA MADURA COMO CASSIS, MORAS, CEREZAS NEGRAS Y, FRAMBUESA. TOQUE FLORAL Y HERBAL: VIOLETA, HINOJO, LAUREL Y UN DEJO SUTIL DE EUCALIPTO;

ESPECIAS COMO REGALIZ, PIMIENTA NEGRA, NUEZ MOSCADA Y CANELA.

BOCA ES POTENTE PERO MUY EQUILIBRADA Y JUGOSA, CON TEXTURA SUAVE Y SEDOSA Y TANINOS FIRMES PERFECTAMENTE INTEGRADOS.

FINAL LARGO Y AROMÁTICO, CON NOTAS DE CASSIS MADURO, TOBACCO Y ESPECIAS.

ESTE CABERNET SAUVIGNON ES UN EXCELENTE EJEMPLO DE EXPRESIÓN DE NUESTRO TERROIR DE ALTO CACHAPOAL.