



© 2023 Frida Kahlo Corporation. All Rights Reserved.



RED BLEND 2023

Variedad: 85% Cabernet Sauvignon.
Valle: Valle Central.
Enólogo: César Catalán H.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino presenta un color muy intenso y de gran profundidad. En nariz presenta una marcada nota a tabaco y café tostado. En boca es de ataque dulce, de taninos presentes y muy firmes. Con un final redondo y suave.

CLIMA Y SUELO

El clima mediterráneo de Chile, cuenta con veranos cálidos y secos, junto a inviernos fríos y lluviosos. La altura de la Cordillera de los Andes proporciona temperaturas más bajas, en la medida que aumenta la altura. La interacción entre los efectos del mar y la Cordillera de los Andes es propicia en la estación de crecimiento de los viñedos, creando una amplia oscilación térmica diaria, que ayuda a que las uvas puedan desarrollar sabores frescos, y con gran tipicidad. Nuestras costas poseen dos grandes características, su orientación poniente y la helada corriente de Humbolt. Estas dos características hacen que los vientos continentales provoquen un clima fresco en la zona central, obteniendo vinos con mayor acidez y elegancia de aromas.

Los suelos son sanos, con buen drenaje y tienen una variedad de orígenes (aluviales, coluviales, fluviales, etc) y texturas (marga, arcilla, arena, limo). A pesar de las condiciones atmosféricas relativamente secas, se cuenta con la abundante agua para riego que fluye de las capas de los hielos eternos de la Cordillera de los Andes.

VIÑEDO

Existe una combinación de uvas provenientes de diferentes viñedos conducidos algunos en espaldera baja tradicional, y otros con sistemas modernos tipo parrón español, Lira y Scott Henry. Dependiendo del sistema, distintos niveles de carga y del nivel de exposición solar, el objetivo siempre será intensificar la concentración en la fruta, mantener una buena acidez y respetar el carácter varietal.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas bajo un estricto seguimiento de madurez, el cual es acompañado en campo por degustación de bayas previo a la cosecha. Luego de cosechar las uvas, estas son transportadas a la bodega, para que a continuación sean despalilladas y apretadas muy suavemente, para luego ser enviadas directamente al tanque a fermentar. La fermentación alcohólica del mosto es controlada todos los días, manteniendo rangos de 25-28°C para que la fermentación y extracción sea suave y genere mayor volumen en boca. Una vez terminada la fermentación alcohólica, damos paso a la fermentación maloláctica, buscando mayor desarrollo de aromas y complejidad en boca.

ENVEJECIMIENTO

La mezcla final del vino es envejecida en madera de roble (*Quercus* sp.) de origen 100% francés durante un periodo de tres meses. La maduración de dicha madera es de 18 a 24 meses al aire libre con el fin de lograr una óptima calidad organoléptica y su proceso de tostado es a 210°C por un tiempo mínimo de 90 minutos, lo que potencia la intensidad aromática. La madera aporta al vino notas tostadas y de café, al mismo tiempo que entrega persistencia en boca, redondez y dulzor.

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 12,8 %v/v
pH: 3,72
Acidez Total: 5,48 g/l.
Azúcar residual: 8 g/l.

COMIDAS SUGERIDAS

Acompañar este vino con carnes rojas, carnes de cerdo con salsas cremosas, pastas y quesos semi maduros. Ideal servir entre 16 y 18°C.