

Tutunjian Pacifico Sur Reserva Cabernet Sauvignon



TUTUNJIAN
ESTATE VINEYARDS



Varietal: Cabernet Sauvignon
Denominación: Valle de Curicó
Enólogo: Benjamín Mei
Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza
Embotellado: En la propiedad

Variety: Cabernet Sauvignon
Appellation: Curico Valley
Winemaker: Benjamín Mei
Winemaker Consultant: Álvaro Espinoza
Bottled: At The Estate

Viñedos

Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea.

Las uvas cultivadas para nuestro vino Pacifico Sur Reserva 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. Los rendimientos son de alrededor de 9.000-10.000 kg/hectárea.

Vineyards

Our entire vineyard is carefully tended with affection and respect for the natural surroundings.

The grapes in our Pacifico Sur Reserva Cabernet Sauvignon wine come from our 60 hectare vineyard in Tricao in the Curico Valley. This area has extraordinary natural conditions that are perfect for the growth of wine grapes. Yields are around 9,000-10,000 kg/ha.

Clima

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

Climate

Curico Valley has a Mediterranean climate with cold, rainy winters and hot, dry summers. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth and slow ripening of our wine grapes.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en el mes de Abril cuando estas ya han alcanzado su óptima madurez. 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 diez días. Posteriormente, el 50% del vino es envejecido en barricas de roble francés por seis a ocho meses. Finalmente el vino es envejecido en botella por tres a seis meses antes de ser lanzado a los diversos mercados.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity. In order to extract color and aromas, the must is interfused with its skin for three days at low temperatures. The must is then fermented in stainless steel tanks for seven days with selected yeasts at temperatures between 28° and 30°C (82° to 86°).

In order to extract its fruity characteristics, the wine is left to macerate a second time for 10 days. After, 50% of the wine is aged in French oak barrels for six to eight months. Finally, the wine is celled in bottles for three to six months before it is launched on the market.

Notas del enólogo

Nuestro vino Pacifico Sur Reserva Cabernet Sauvignon es un vino de color rojo-rubí, brillante, vivo y profundo, donde aparecen sabores a guindas ácidas, frutos negros maduros y vainilla. Este vino destaca por su elegancia.

En boca es concentrado y se destaca por taninos firmes y jugosos con notas de ciruela, fruta fresca y un toque de tabaco. El final es largo y persistente.

Notes from the winemaker

Our Pacifico Sur Reserve Cabernet Sauvignon is ruby red in color, brilliant, and vivid. This wine stands out for its elegance and is characterized by notes of cherry, ripe black fruits, and vanilla. This wine is concentrated and distinguished by its juicy tannins and notes of plum, dried fruit, and with a touch of tobacco. It has a long, persistent finish.