



BODEGAS RE

CHILE

RE CABERGNAN

RE es un vino conceptual, que implica un RE crear el Génesis ancestral, mediante el uso de procesos artesanales de vinificación en ánforas de arcilla, con las técnicas y conocimientos actuales. RE vive una mezcla otrora elaborada por los abuelos en Cauquenes, mezclando armónicamente el Cabernet Sauvignon con el Carignan. RE es el RE nacimiento de la belleza del vino.

1.

VIÑEDOS DE ORIGEN

El Viñedo de RE, es la Viña Roja de Santa Elena de Loncomilla, enclavado en los lomajes de la Cordillera de la Costa Maulina, plantado el año 1950, en condición de secano.

Esto implica un equilibrio perfecto entre la pluviometría invernal y la producción de dulces uvas. El estío es de días cálidos, a veces tórridos y noches frescas y estrelladas. De suelos rojos por sus arcillas graníticas y que evidencian una escasa fertilidad, producen uvas con modestia y sabiduría. Esto es, fruta de intensos sabores, de gran frescor e importante dulzor .

2.

NOTAS DE CATA Y ELABORACIÓN

Se vendimia en grandes ánforas, de un diseño de singular belleza con abultados abdómenes que forman una esfera gigante y con ello es posible tener fermentaciones autógenas, sin intervención y extendida por varios meses. Se cría luego en barricas y fudres por dos años posteriormente en botellas.

Su color es de un rojo vivaz, con algunos matices de púrpura , de gran densidad y profundidad . Sus aromas recuerdan los bosques del sur, sus frutos y la fresca guinda ácida, con matices de especias y noble madera. En la boca es de paso ágil, muy fresco, de viva juventud, pleno de frutas y una gran complejidad. Su cuerpo permite guardarlo por 7-10 años.

ANÁLISIS

Alcohol 14,5 °, Acidez Total 4.20 gr/lt., pH 3,25.

