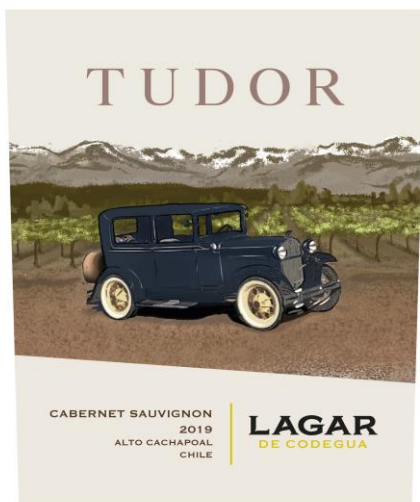




TUDOR



Vendimia:	2019
Variedad:	100% Cabernet Sauvignon
Origen:	Valle del Cachapoal
Alcohol:	14,0% Vol.
Azúcar Residual:	2 g/l
Producción:	6.000 botellas



VIÑEDO

La bodega y los viñedos de Lagar de Codegua se ubican a los pies de la Cordillera de Los Andes en el Valle del Cachapoal VI Región, a 600 metros sobre nivel del mar. El Valle del Cachapoal tiene un clima Mediterráneo, con una temporada de crecimiento de agradables temperaturas y con ausencia de lluvias desde los meses de septiembre a mayo. Las lluvias ocurren principalmente en invierno, entre mayo y agosto, y suman alrededor de 150-300 mm al año. Una de las principales características del clima cerca de Los Andes es la gran diferencia entre temperaturas diurnas y nocturnas, que pueden variar hasta 20°C manteniendo el frescor y acidez natural de la uva.

Lagar de Codegua está ubicado 15 km sur de Angostura de Paine, lugar donde se junta y separa inmediatamente la Cordillera de la Costa y la

Cordillera de los Andes, formando un corredor que permite que las frías brizas provenientes del pacifico puedas correr, manteniendo las noches de verano mas frescas.

Nuestro suelo es pedregoso, de origen aluvial y de textura franca, originados como resultado del desplazamiento de tierra ocasionado hace 12,000 años atrás producto de la última glaciación. Esto provocó un desplazamiento de la cordillera al valle formando una meseta de suelo profundo, de buen drenaje y escasa fertilidad. Las características del suelo nos permiten limitar de manera natural el vigor del viñedo y el control sobre la producción.

El viñedo fue plantado el año 1998 con 6 sectores de Cabernet Sauvignon (25ha), la uva para este vino proviene de 50 hileras cuidadosamente seleccionadas del Cuartel 3.

VINIFICACION

Las uvas son cosechadas a mano y transportadas en pequeñas cajas de 20 kilos a la bodega de vinos, donde la uva es seleccionada, despallada y puesta por gravedad dentro de Demi Muids (barricas de 600 litros)

La cosecha se realiza temprano en la mañana, por lo que la uva llega a 8-12 Grados Celcius y se queda así por 2-4 días, hasta que la fermentación por levaduras nativas comienza, esta ocurre a 20-22 Grados Celcius, y durante ella se realizan pequeños movimientos a los Demi Muids cerrados, y ligeros pisoneos a los abiertos.

Luego de la fermentación alcohólica, el vino es trasegado y puesto de vuelta en los Demi Muids por 12 meses.

Previo envasado es ligeramente filtrado.

NOTAS DE CATA

Notas a grafito, aromas frescos y delicados de frutos rojos, arandonos y grosellas negras, muy bien ensamblados con notas mas especiadas. De cuerpo medio, con taninos delicados pero presentes y un largo final en boca.

MARIDAJE

Por su estructura y frescor se complementa a la perfección con carnes rojas o cordero, a la vez va muy bien con estofados y quesos maduros como gruyere.