

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE

Collection

S A U V I G N O N B L A N C



Analysis

Alcohol: 13.3%
Acidez Total: 6,9 g/l
Azúcar Residual: 1,9 g/l
Acidez Volátil: 0,22 g/l

Origin: Viñedo único, Casas del Bosque, Las Dichas-Casablanca.

Clones: 107-108-242-1 UC Davis.

Terroir/Soil: Principalmente suelos arenosos, aunque con sectores de suelo franco en las laderas. El viñedo se encuentra a 18 km del océano Pacífico, con una altitud de 250 m.

Condiciones climáticas y del viñedo: Viñedo ubicado en el extremo más occidental del valle de Casablanca, denominado Las Dichas. Los rendimientos promedian las 7 toneladas por hectárea (3.2 toneladas por acre). Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. El invierno fue de mayores lluvias versus años anteriores, con un promedio de 300mm de agua caída. Fue una primavera sin heladas, pero bien fría, lo cual afectó la etapa de cuaja. Un verano con buena radiación solar y ausencia de lluvias, ayudó en lograr una perfecta madurez y sanidad de las uvas. El 100% de la fruta fue cosechada a máquina por la noche, entre la última semana de Marzo y la segunda semana de Abril.

Vinificación: Luego de la cosecha, las uvas fueron despalladas y pasaron por una corta (6-8 horas) maceración dentro de la prensa neumática. Luego se escurrió solamente el mosto flor, aproximadamente un 60% del rendimiento, separando cortes de prensa.

Se limpió el mosto con decantación estática antes de ser trasegado con distintos rangos de turbidez (50-120 NTU) a las cubas de fermentación.

Los mostos se inocularon con levaduras seleccionadas y fermentaron a temperaturas de entre 14° y 18°C. Luego de la fermentación, el vino joven fue dejado por algunas semanas en sus lías sin revolver antes de ensamblar. Tras realizar la mezcla, el vino fue clarificado, estabilizado en frío y filtrado. La producción total fue de 36.500 cajas.

Servicio: Idealmente entre 7° y 9°C, con platos como ceviche, ostras o pescados a la parrilla. Hierbas como el limoncillo, cilantro o albahaca. Olivas verdes, chutney y todo tipo de quesos de cabra. Ideal con spaghetti al limone o risotto de mariscos! Sí o sí con sushi y sashimi!.

Notas del enólogo: "Típicas notas muy aromáticas de Sauvignon de clima frío (pomelo, grosella, cassis) se expresan complementándose por notas que recuerdan a la fruta fresca (manzana, pulpa de durazno). Por detrás aparecen interesantes fragancias de la familia de los terpenos: hojas de té negro, hojas de menta e anís acompañada por cítricos cuales limón y piel de naranja. La cosecha 2024 nos entrega un perfil algo mas fresco. Al difundirse el vino en el paladar, se hace amplio y denota un buen peso y excelente persistencia. Una suave pero larga acidez define el equilibrio del vino. Los sabores concuerdan con los aromas, y se muestran envueltos alrededor de la base acida." ALBERTO GUOLO

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE

Sauvignon Blanc

BOTANIC SERIES

La Canterera

2024



Analysis

Alcohol: 13,4%

Acidez Total: 7,1 g/l

Azúcar Residual: 1,9 g/l

Acidez Volátil: 0,3 g/l

Origen: Cuarteles La Canterera y Olivos Camino en el viñedo de Casas del Bosque, en Las Dichas, Casablanca.

Clon: 242.

Terroir/Suelo: Suelo franco arenoso rojo "Lo Vásquez" plantado en ladera. Parte de Olivos Camino es de suelo arenoso. El viñedo está ubicado a 18 km del océano Pacífico a 250 mts. de altitud.

Condiciones Climáticas y del Viñedo: El viñedo se ubica en la parte mas fría y occidental del Valle de Casablanca, llamada Las Dichas. Parras plantadas entre 2003 y 2014, equipadas con irrigación por goteo. Los rendimientos por hectárea promedian las 7 toneladas.

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías caracterizan al Valle de Casablanca. El invierno fue de mayores lluvias versus años anteriores, con un promedio de 300mm de agua caída. Fue una primavera sin heladas, pero bien fría, lo cual afectó la etapa de cuaja. Un verano con buena radiación solar y ausencia de lluvias, ayudó en lograr una perfecta madurez y sanidad de las uvas. El 100% de la fruta fue cosechada a máquina por la noche entre la última semana de Marzo y la primera semana de Abril.

Vinificación: Gracias a la cosecha mecanizada nocturna, aumentó el nivel de extracción de los compuestos aromáticos de las pieles de las uvas. Luego de ser despallilladas, las uvas se cargaron en la prensa neumática. Sólo el jugo del primer prensado fue utilizado para este vino. Los jugos provenientes del cuartel La Canterera se someten a un proceso enzimático de estabulación, donde sus lías son revueltas varias veces al día por 5 o más días a una temperatura controlada. La fruta proveniente de Olivos Camino se somete a una maceración de 48 horas en frío, solamente el mosto yema se trasiega a estanques de acero. Todos los componentes pasan por dos meses de élevage sobre levaduras inactivadas antes del ensamblaje. Luego de esto el vino es clarificado, estabilizado en frío y filtrado. El primer embotellado se realizó el 9 de Julio de 2024. La producción total fue de 7.500 cajas.

Servicio: Idealmente a 7 - 9°C con mariscos tales como ostras y pescados grillados. Hierbas como cebollín, cilantro y perejil. Aceitunas verdes, chutney y todo tipo de quesos de cabra. Atrévete en maridar con platos de la cocina asiática, el aromaticidad del vino se casa bien con las especias.

Notas del Enólogo: "La idea detrás del vino es crear "capas tiólicas", mezclando y maximizando la expresión tiólica, de manera de identificar fácilmente notas de pomelo combinadas con maracuyá, lima y boj. La técnica de estabulación en frío permite liberar esos precursores aromáticos para que destaquen en el vino. La sensación aromática es definida, pura, prístina, intensa. El perfil aromático es completado por otras notas afrutada como la pera fresca y cáscara de banana. "La Canterera" ya marca un estilo que es respetado también en esta cosecha 2024. Al degustar el vino se nota dominado por notas cítricas y tropicales, con una acidez vertical que envuelve el paladar y parece tener una dirección dentro la boca. La sensación de "salinidad" en el retropaladar habla de nuestro sitio: Las Dichas.

Este La Canterera 2024 es un vino extraordinariamente aromático que entrega la verdadera expresión de clima frío de nuestro viñedo, ubicado en Las Dichas, el extremo más frío del Valle de Casablanca. " **ALBERTO GUOLO**

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE



Riesling
BOTANIC SERIES

Viñedo: Un pequeño lote de Riesling injertado en el 2008, en tierras profundas y arenosas con sectores de arcilla negra. Las plantaciones están ubicadas en el sector más poniente de la viña, a los pies de una depresión de las colinas que conforman la columna vertebral de nuestro campo, la cual canaliza las brisas marinas al valle. Por lo tanto, estos viñedos son muy frescos y muy rara vez se exponen a las heladas primaverales.

Cosecha: Temporada calurosa y seca. Muchos días soleados en Febrero. Las uvas fueron cosechadas durante los primeros días de Abril.

Vinificación: Al llegar a la bodega los racimos son prensados y el jugo se transfiere a pequeños estanques de acero inoxidable. No se añaden sulfitos en esta etapa. El mosto se clarifica por decantación estática y luego se trasiega con baja turbidez. En el estanque de fermentación, el mosto se inocula con levadura seleccionada y fermenta a una temperatura controlada de máximo 18°C. A continuación los vinos se dejaron sobre las lías finas durante 2 meses.

La fermentación se detuvo con 6 g/L de azúcar natural residual, lo que resultó útil para equilibrar la acidez y enriquecer el vino. No se intentó fermentar el vino hasta que quedara completamente seco. Embotellado el 14 de Agosto de 2024. Se produjeron 1.100 cajas.

Análisis

Alcohol:12,5%

pH: 2.96

Acidez Total:7,9 g/l

Azúcar Residual:6,1 g/l

Notas del Enólogo: "Color pajizo pálido, en la nariz es floral, con notas afrutada que recuerdan el membrillo y la pulpa de durazno. Notas minerales complementan el bouquet. Complejo en boca, se busca un equilibrio entre la sensación acida y la dulce. El azúcar residual se hace necesario para balancear a la sensación acida, impartiendo un balance ideal al vino.

El vino se puede disfrutar ahora e, incluso, beber en los próximos diez años." **ALBERTO GUOLO**

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE

Chardonnay

BOTANIC SERIES

2023



Análisis

Alcohol: 13%

Acidez Total: 7,2 g/l

Azúcar Residual: 2,5 g/l

Acidez Volátil: 0,38 g/l

Origen: Viñedo único, Viña Casas del Bosque, ubicado en Las Dichas, Casablanca Oeste.

Suelos/Terroir: Parras sin injertar de clon Mendoza, plantadas sobre suelo franco arenoso de Tapihue y suelos franco arcillosos típicos de Santa Rosa, entre 1997 y 2003. El viñedo se ubica a 18 kilómetros del océano Pacífico, a 250 metros de altura.

Condiciones climáticas y del viñedo: Viñedo ubicado en la zona más fría y occidental del Valle de Casablanca. Los rendimientos son de 6 toneladas por hectárea. Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías, que caracterizan al valle. Las temperaturas en verano promedian 18.9°C, y en invierno, 10.7°C. La oscilación térmica diaria en marzo alcanza los 13.1°C. Las heladas primaverales se producen con regularidad. El invierno de 2022 tuvo algo más de precipitaciones, 200 mm de media. Las severas heladas primaverales dañaron en distinto grado la mayoría de nuestras parcelas Chardonnay. La temporada de maduración fue cálida y soleada. Todas las uvas se vendimiaron a mano la primera semana de abril.

Vinificación: Luego de cosechada, la fruta fue despalillada y pasada por una prensa neumática. Los jugos resultantes fueron dejados macerando durante la noche, y al día siguiente trasegados a huevos de concreto y tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se indujo mediante inoculación de levaduras seleccionadas a baja temperatura.

Período de envejecimiento: 70% de la mezcla final envejecida durante 10 meses en huevos de concreto.

15% de la mezcla final envejecida durante 10 meses en barricas viejas de roble de Eslovenia.

15% de la mezcla final envejeció durante 10 meses en depósitos de acero inoxidable.

Se evitó la fermentación maloláctica. La mezcla se clarificó con levaduras inactivadas y se filtró por flujo cruzado. La producción total fue de 888 cajas.

Servicio: Idealmente a 6 – 8°C con huevos benedictinos, pescados grasos o incluso bifes con salsa bearnesa. Mariscos y crustáceos como langosta, camarones, cangrejo o vieiras son un perfecto acompañamiento. Como recomendación personal del enólogo, spaghetti al limón con perejil.

Notas del Enólogo: “Esta fruta procede de un cuartel arenoso, cuya ubicación recibe directamente frías brisas desde el océano. Las uvas poseen una concentración natural de precursores aromáticos primarios. Desde esta perspectiva nace la idea de producir un Chardonnay elegante y cítrico. La estrategia de fermentación está encaminada en obtener un estilo de Chardonnay más esbelto, vertical y puro. En este sentido, el periodo de envejecimiento en huevos de concreto principalmente y la decisión de evitar la fermentación maloláctica, contribuyeron a alcanzar el objetivo de expresar mejor las principales características de este lugar. En nariz se aprecian notas de mandarina y piel de naranja. Una elevada sensación ácida combinada con una rica textura procedente de la crianza sobre lías, son las principales sensaciones táctiles en el paladar.” **ALBERTO GUOLO**

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE

Rosé Pinot Noir
BOTANIC SERIES

2023



Analysis

Alcohol: 12,8%

Acidez Total: 7,2 g/l

Azúcar Residual: 2,5 g/l

Acidez Volátil: 0,3 g/l

Origen: Viñedo único, Casas del Bosque, Casablanca.

Terroir/Suelo: Suelos graníticos rojos ricos en hierro. El viñedo se encuentra a 18 km del océano Pacífico, con una altitud de 250 m.

Condiciones climáticas y del viñedo: Viñedo ubicado en la parte más fría y occidental del valle de Casablanca, plantado en laderas orientadas desde el noreste hacia el noroeste. Las parras fueron plantadas entre 2006 y 2008 (clon "Valdivieso"), y equipadas con riego por goteo. Los rendimientos son de 7 toneladas por hectárea (3 toneladas por acre) en promedio.

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. El invierno fue de mayores lluvias versus años anteriores, con un promedio de 200mm de agua caída. La primavera fue de fuertes heladas, lo cual afectó parcialmente el rendimiento de los cuarteles de Pinot Noir. Un verano caluroso y seco ayudó en lograr una perfecta madurez y sanidad de las uvas. El 100% de las uvas fueron cosechadas a mano en la segunda quincena de Marzo.

Vinificación: La fruta es cosechada a mano y los racimos pasan por una mesa de selección. Luego los racimos enteros son prensados directamente. Se utiliza solamente el jugo de gota y el primer jugo de prensa hasta 0.6 bar. Los jugos resultantes son dejados a descansar durante la noche, trasegados e inoculados. Una parte del mosto es sumidita a un proceso enzimático, llamado estabulación en frío, donde se remueve las lías durante varios días, con la finalidad de aumentar la liberación de precursores aromáticos. El 15% de la mezcla final, fermentó con su levadura nativa dentro de huevos de concreto. El vino luego fue trasegado de vuelta a tanques, donde se mantuvo sobre sus lías hasta el momento de la filtración y embotellado. Se produjeron 3.800 cajas.

Servicio: Idealmente entre 7 y 9°C. Muy Versátil, puede acompañar un aperitivo tanto cuanto como pescado ahumado, ensalada de queso fresco de cabra, tempura de vegetales o sushi y también pasta fredda. Me parece excelente con tortelloni con relleno de Jaiba.

Notas del enólogo: "Una época de madurez soleada y relativamente calurosa, me entregó uvas con un buen balance entre contenido de ácidos orgánicos y azúcares. Este Botanic Series Rosé 2023, en línea con el estilo de la cosecha anterior, busca no solamente satisfacer por el lado aromático, sino que también mostrar su voluptuosidad en el paladar.

En nariz hay notas cítricas, a mandarina, a piel de limón, que se combinan con notas mas florales...la rosa, la flor de manzano, la flor del durazno y también aparece la fruta con toques a frutilla y sandia. Me divierte una sutil percepción aromática que me recuerda de regaliz. El color del vino, pálido, con su tonalidad "tela cebolla" es un clásico de este vino, aunque en esta versión 2023, se nota levemente mas rosado.

Pero es en la boca, donde mas se aprecia el trabajo con lías y el aporte de la fermentación dentro de huevos de concreto. Esta aporta volumen, cremosidad, sin perder la frescura del acidez y la elegancia. La sensación ácida es pulsante, viva, pero sin sentirse dura, aparece como envuelta en un marco redondo. Un final limpio y sin amargores." **ALBERTO GUOLO**

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE

Pinot Noir
BOTANIC SERIES

2023



Análisis

Alcohol: 13,5%

Acidez Total: 5.8 g/l

Azúcar Residual: 2 g/l

Acidez Volátil: 0.5 g/l

Origen: Viñedo único ubicado en Las Dichas, Casablanca.

Terroir/Suelo: Suelo franco arenoso típico de Tapihue. Muy pobres en materia orgánica y muy baja capacidad de retención de agua. El viñedo se encuentra a 18 km del Océano Pacífico y a 250 metros de altura.

Condiciones climáticas y del viñedo: Viñedo ubicado en el sector más fresco y occidental del Valle de Casablanca. Cultivado en laderas orientadas al oeste que reciben directamente la fresca brisa del océano. Viñedos plantados entre 2000 y 2010, equipados con riego por goteo. Los rendimientos promedio alcanzan las 5 toneladas por hectárea (2,5 toneladas por acre). Con frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frescas que caracterizan el Valle de Casablanca. El invierno de 2022 tuvo algo más de precipitaciones, 200 mm de media. Las fuertes heladas primaverales dañaron en distinto grado la mayoría de nuestras parcelas Pinot Noir. La temporada de maduración fue cálida y soleada. Todas las uvas fueron cosechadas a mano a fines de marzo.

Vinificación: La cuba para la fermentación se cargó directamente con un 40% de racimos enteros y un 60% de bayas despalladas, pero no trituradas. No se añadió azufre. La fermentación espontánea se realizó en tanques abiertos. El pisoneo comenzó al final de la fermentación alcohólica para evitar la sobre extracción. La cuvaison total alcanzó un máximo de dos semanas. La fermentación maloláctica se indujo inoculando el vino con bacterias lácticas seleccionadas.

Período de envejecimiento: El 40% de la mezcla final envejeció durante 8 meses en huevos de concreto.

El 60% de la mezcla final envejeció durante 8 meses en barricas viejas de roble francés.

El vino fue luego trasegado a tanques y clarificado con levaduras inactivadas hasta la filtración y embotellado. La producción total fue de 1.150 cajas.

Servicio: Idealmente a 14-16°C con platos con un toque especiado, tales como pastel de pato crocante, pulled pork o salmón braseado. Acidez vivaz funciona bien con pastas cremosas y risottos.

Winemaker's Notes: "Un estilo joven, fresco y aromático de Pinot Noir. Nace de la necesidad de expresar el potencial de la fruta de nuestros cuarteles más fríos de esta variedad. Las uvas de estos cuarteles muestran una expresión aromática diversa que merecía ser vinificada por separado. Una estrategia de vinificación diferente, que incluye la fermentación parcial de racimos enteros y la crianza en huevos de concreto, pretende expresar plenamente en su totalidad los precursores aromáticos presentes. Frutilla, hierbas, cassis y pétalos de rosa son sólo algunos de los aromas que podemos apreciar de esta mezcla. En boca es redondo, vibrante, con pocos taninos y fácil de beber. La fermentación del racimo entero le confiere una textura más compleja que hace que este Pinot Noir sea único dentro de nuestro portafolio." **ALBERTO GUOLO**

PEQUEÑAS

SMALL PARCELS



Syrah 2022

“En nariz, moras, pimienta negra, clavo de olor y violetas, con notas a tocino ahumado y especias. Aroma a aceituna negras “tapenade” es muy típico de este syrah costero en una añada más calurosa como este 2022. Siendo más elegante no quise marcarlo mucho con barricas nuevas. El vino tiene una estructura importante, el desarrollo de la cual requirió un porcentaje de barricas nuevas. La madera francesa aporta una nota especiada al bouquet del vino, complementando las típicas notas a pimienta de la cepa. En boca se hace presente una acidez bastante elevada, unos taninos sedosos que dan una sensación táctil al vino en el paladar. Sabroso, persistente, ancho, recuerda fruta negra y el aporte del concreto se manifiesta en una acentuada jugosidad.

Alberto Guolo, Chief Winemaker

ORIGEN: Viñedo único de Casas del Bosque en Casablanca.

SUELO / TERROIR : Suelo granítico Lo Vásquez, franco arcilloso rojizo, rico en hierro. El viñedo se ubica a 18 kilómetros del océano Pacífico, a 250 metros de altitud.

CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO: Ubicado en el lado “Las Dichas” de Casablanca; la parte más fría y occidental del valle. La plantación en laderas que dan desde el noreste al noroeste data de entre 2003 a 2005 y está equipada con riego por goteo. Los rendimientos por hectárea promedian las 5 toneladas (2 toneladas por acre).

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías caracterizan al Valle de Casablanca. El invierno fue de escasas lluvias, con sólo 100mm de agua caída. La primavera fue de pocas heladas, pero fría y muy ventosa, lo cual afectó parcialmente la fruta. Una abundante exposición solar el verano propició una fruta excepcionalmente madura. El 100% de las uvas fueron cosechadas a mano en la última semana de Abril.

VINIFICACIÓN: Toda la fruta es cosechada a mano y sometida a un proceso de selección de racimos y de bayas en mesas de selección. La bayas no se muelen mucho y entran por gravedad en cubas de acero y cubas de cemento del tipo tronco cónicas. Hay una maceración en frío sin sulfuroso de 2/3 días a una temperatura de alrededor de 10 grados. Luego el mosto es co-inoculado con levaduras y bacterias seleccionadas, y durante la fermentación la temperatura puede variar entre los 20 a 26°C. Una vez terminadas las fermentaciones, las cubas se rellenan y se deja el vino macerar durante 10 días. Luego se descuba. No se utiliza vino prensa para esta mezcla.

Alcohol: 14 %

Acidez Total: 6.6 g/l

Ph: 3.52

Azúcar Residual: 1.8 g/l



GUARDA DE 12 MESES:

•20% de la mezcla final en barricas francesas de primer uso

•45% de la mezcla final en cuba de concreto

•35% de la mezcla final en barricas francesas de 2do y 3er uso

Luego de una preselección de barriles, el ensamblaje final se realiza en tanques de acero inoxidable, y luego el vino se deja madurar con levaduras inactivadas por otros 2 meses. El embotellado de esta añada se realizó el 15 de Diciembre de 2023, produciendo un total de 955 cajas.

SERVICIO: Idealmente a 14-16°C con vacuno marinado o en cocción lenta con finas hierbas (evitar idealmente pimientos negros o exceso de picante), andouillette o embutidos al ajo. Lentejas y aceitunas negras. Quesos duros como el Manchego, Mimolette o Pecorino. Una recomendación tradicional es el típico cordero magallánico. Se puede atreverse con pescados grasos de preparaciones muy aromáticas.



La TRAMPA

~Reserva Privada~



Analysis

Alcohol: 14,1%
Acidez Total: 6,8 g/l
Azúcar Residual: 1,87 g/l
Acidez Volátil: 0,34 g/l

Origen: “La Trampa” parcel (33°19’41S - 71°26’27W), Casas del Bosque Estate, Casablanca Valley.

Suelo/Terroir: Suelos graníticos rojos, ricos en hierro. El viñedo está ubicado a 18 km del Océano Pacífico, a 250 metros de altura.

Condiciones climáticas y del viñedo: Cosechado en la parcela La Trampa, en la ladera norte de un cerro con espectaculares vistas al valle. Las parras fueron plantadas en 1999- Pinot Noir, 2002 - Syrah y 2013 - Malbec. Los rendimientos promedios son de 3 toneladas por hectárea (1.2 toneladas por acre).

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son de 18,9°C y en invierno, 10,7°C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. El agua caída anual promedia los 380mm, concentrándose entre Mayo y Septiembre.

El verano de esta cosecha fue soleado y relativamente caluroso y la maduración ocurrió más temprano que en otras añadas. La fruta fue seleccionada desde la parte más alta de los cuarteles en la ladera, donde el suelo es poco profundo y pobre en materia orgánica. El Malbec y el Pinot Noir fueron cosechados a mediano de Marzo, mientras que el Syrah se cosechó a mediano de Abril.

Vinificación: Toda la fruta fue despalillada y dejada reposar en frío por 2 días. Esta maceración pre-fermentativa fue realizada sin utilizar sulfitos, logrando un control microbiano con levadura no-fermentativa. La fermentación alcohólica se realizó mediante la inoculación de levaduras seleccionadas en estanques de concreto de forma troncocónica. El Syrah fue sometido a maceración post fermentativa de 15 días.

Guarda:

-30% de la mezcla se guardó durante 18 meses en barricas francesas de primer uso.

-25% de la mezcla se guardó durante 18 meses en barricas francesas de segundo uso.

-20% de la mezcla se guardó durante 18 meses en barricas francesas de tercer uso.

-25% de la mezcla se guardó durante 18 meses en estanque de concreto del tipo troncocónico.

La mezcla se realizó a finales de octubre 2023. El vino fue clarificado con levadura inactiva y luego filtrado e embotellado a finales de noviembre de 2023. Luego de 8 meses de guarda en botella se suelta al mercado en Julio 2024.

La producción alcanzó las 880 cajas.

Composición y Análisis: 65% Syrah – 30% Malbec – 5% Pinot Noir

Notas del enólogo: "Color violeta intenso con leves reflejos azules. Las notas aromáticas están bien integradas y forman un bouquet intenso y elegante. Si se bebe época temprana de su vida, se sugiere airearlo para que ofrezca todo su potencial aromático.

Esta versión de La Trampa está marcada por un creciente rol de la cepa Malbec dentro del blend. Las notas florales del Malbec plantado en una ladera de granito rojo bajo las condiciones climáticas frías del sector de Las Dichas, otorga un vino perfumado, de taninos sedosos. El Syrah juega un papel importante tanto en complementar con sus notas de mora, pimienta negra y cárnicas a la expresión aromática, brindando un mayor largo y una persistencia en el paladar. El Pinot Noir sigue siendo el componente de la mezcla que ayuda a perfeccionar el equilibrio, balanceado con su ligereza a la intensidad del Syrah y del Malbec. La guarda en barricas de roble francés permitió una excelente evolución de los compuestos fenólicos, mientras que la utilización del concreto ayudó en mantener intacto los aromas primarios de las cepas.

Se trata de un vino complejo, en la época de su lanzamiento en Julio 2024. Se encuentra aún joven y con mucho potencial de guarda. De acidez intensa, larga y sostenida hacia el final. La Trampa 2022 presenta la genética de los grandes vinos de clima frío. Ofrece emociones distintas a medida que se va abriendo en la copa. Es probable que el vino se encuentre en su cúspide dentro de 6 a 8 años."ALBERTO GUOLO

