



DÖLMÉN

2015

Dolmen es un vino de terroir, que expresa el espíritu innovador de Viña Santa Carolina. Apenas 2 hectáreas de viñedos, trabajados con una viticultura extrema, dan origen a este Cabernet Sauvignon único, que solo se elabora en años excepcionales y que expresa la gran diversidad geológica de Chile

VIÑEDO

Para este vino, las uvas se obtienen de un sector específico de nuestros viñedos ubicados en Totihue, en Alto Cachapoal. Las parras, podadas en cabeza, crecen en pendientes de más de 50° y sobre un inusual afloramiento de piedras pizarras, más propio de la Cordillera de la Costa de Chile que del piedemonte andino. Una viticultura extrema facilita que las raíces penetren a través de las infinitas fracturas de las rocas hasta las profundidades del subsuelo. De esta manera, transmiten a las uvas una notable mineralidad que se ve reflejada en este vino único.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 2014-2015 tuvo un inicio marcado por escasas precipitaciones invernales y temperaturas de primavera mayores a los promedios históricos, lo que aceleró algunos procesos vegetativos de las parras y, en algunos casos, llevó a adelantar las fechas de cosecha. Sin embargo, las temperaturas de verano fueron disminuyendo paulatinamente a rangos normales, por lo que la vendimia se presentó con buenos rendimientos de uvas parejamente maduras y de excelente calidad sanitaria. En el caso de los tintos, estos muestran buenas intensidades aromáticas y taninos de gran estructura.

VINIFICACIÓN

Cosechadas a mano y más temprano de lo habitual para el Cabernet Sauvignon, las uvas para este vino realizaron su fermentación alcohólica durante un mes en cubas de madera,

donde también fueron sometidas a una larga maceración postfermentativa de tres semanas. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino se trasegó directamente a fudres en los que tuvo una guarda de 8 meses.

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo rubí con destellos violetas, este vino despliega en la nariz atractivos aromas sanguíneos, frutos negros y rojos, además de matices de grafito y sutiles toques de madera. En boca tiene un cuerpo ágil y una expresión compleja de sabores que mezcla jugosos frutos rojos, como frambuesas y cerezas, con notas ferrosas, de setas y sotobosque. Su grata acidez y sus taninos de buena estructura le otorgan una buena tensión en boca.

MARIDAJE

Polenta cremosa acompañada de guiso de carne y setas, costillar de cerdo al horno, quesos maduros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Cosecha: 2015.

D.O.: Valle de Cachapoal.

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,0% vol.

pH: 3,43.

Azúcar residual: 1,7 g/L.

Temperatura de servicio: 16 a 18° C.

Enólogo: Andrés Caballero.

