

# RETAMAL

## CABERNET SAUVIGNON 2024

BODEGA  
RE  
TA



<b>APELACION</b>	D.O. Valle de Maipo
<b>CEPA</b>	Cabernet Sauvignon
<b>EL PAISAJE</b>	Viñedo ubicado en la Cordillera de la Costa, dentro de los valles transversales de la zona de Carmen Bajo. Se encuentra en una ladera de montaña, con el viñedo en pendiente y rodeado de bosque nativo.
<b>CLIMA</b>	Lluvias moderadas en invierno. Veranos secos y cálidos.
<b>ALTURA</b>	274 m.s.n.m.
<b>VINIFICACION</b>	Uvas se fermentan en tanques. No hay uso de insumos enológicos ni levaduras seleccionadas. Se utiliza cantidad moderada de sulfito. Maceración con pieles de 45 días.
<b>GUARDA</b>	12 meses en barrica de Burdeos (3er, 4to y 5to uso).
<b>N° BOTELLAS</b>	7.266 Botellas.
<b>EMBOTELLADO</b>	11 de abril de 2025.

### Características principales del Viñedo

Viñedo ubicado en el Valle del Maipo. Plantado en 2005, cuenta con una densidad de 5.000 cepas por hectárea y es conducido en poda Guyot. El manejo vitícola incluye estrés hídrico controlado para reducir las notas herbales en el perfil de la uva.

Durante la poda en verde, se respeta la intención de poda dejando un solo racimo por brote. Los suelos son de origen coluvial, con abundante presencia de roca tanto en superficie como en profundidad. En esta añada, el viñedo no fue irrigado y se sostuvo únicamente con las lluvias invernales de 2023.

Franco de pie, selección masal.

### Características de la añada

#### *Invierno-Primavera 2023:*

Añada seca, con una escasa pluviometría durante el invierno. El año 2023 fue especialmente seco en todo Chile, acompañado de temperaturas que oscilaron entre medias y altas.

#### *Verano 2024:*

Durante este periodo no se registraron lluvias y el verano se mantuvo dentro de los promedios históricos, sin temperaturas extremas. Los meses de marzo y abril presentaron temperaturas moderadas, lo que favoreció una maduración lenta y completa de las uvas.

Fecha de vendimia: 24 de marzo de 2024.

Alcohol: 13,3% vol.