CASA REAL

SANTA RITA SINCE 1880

Una expresión clásica del Cabernet Sauvignon de Alto Jahuel, definida por equilibrio, precisión y potencial de guarda.

2023

Elaborado exclusivamente a partir de un histórico viñedo en Alto Jahuel, Valle del Maipo, Casa Real refleja la combinación única de antiguos suelos de grava, la influencia de la Cordillera de los Andes y un clima mediterráneo. Estas condiciones dan origen a un Cabernet Sauvignon de excepcional estructura, elegancia y potencial de guarda.

INFORME DE VENDIMIA

La temporada 2022–2023 registró una acumulación térmica de 1.703 gd, superior al promedio histórico de 1.673 gd, dando como resultado una añada cálida con excelente concentración.

La acumulación térmica durante la primavera estuvo en línea con el promedio histórico, con 28 mm de precipitaciones en septiembre. Enero fue ligeramente más fresco, lo que aseguró un envero adecuado y relativamente rápido.

Durante febrero y marzo, las temperaturas máximas y la suma térmica estuvieron por sobre el promedio histórico, alcanzando los 32 °c y 30 °c respectivamente. Los niveles mínimos de humedad relativa fueron extremadamente bajos. En febrero se registraron 24 días sobre los 30 °c y 17 días sobre los 32 °c, con un peak de 36 °c. Estas condiciones provocaron una maduración acelerada y una cosecha más temprana. Las precipitaciones totales de la temporada alcanzaron los 250 mm, concentradas en agosto.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y sometidas a doble selección. La fermentación se realizó con un régimen de remontajes diseñado a medida: vigorosos al inicio y cada vez más suaves hacia el final, para preservar la delicadeza y elegancia. Tras la fermentación, el vino se descubó y se prensó en una prensa vertical de canasto para mantener su estructura y frescura aromática.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí profundo. En nariz presenta aromas de cassis, cerezas maduras y notas de fruta negra, complementadas por matices especiados, grafito y sutiles tonos herbales que aportan frescura.

En boca es un vino estructurado y equilibrado, con taninos de grano fino y una acidez persistente. Largo y preciso, con un final refinado marcado por frescura y carácter mineral.

ALCOHOL 13,7% ABV	**VARIEDAD** 100% Cabernet Sauvignon	**COSECHA** 8 de Febrero – 8 de Marzo	**ORIGEN** Carneros Viejo y Población, Alto Jahuel, Valle Alto Maipo
PH 3,53	**ENÓLOGO** Sebastián Labbé	**ÁREA** 20 ha	**ENVEJECIMIENTO** 18 meses en barricas de roble francés: 70% roble nuevo 30% de segundo uso