



VIÑA ÚNICA — CABERNET SAUVIGNON

Viña Única fue el primer vino que elaboramos y sigue estando muy cerca de nuestros corazones. Cada año nos esforzamos por reflejar nuestro terroir en armonía con la creatividad de nuestro enólogo.

El Cabernet Sauvignon de Viña Única es un vino tinto intenso y potente con descriptores jugosos de fruta, taninos con textura de tiza y un uso elegante del roble. Muy aromático, se caracteriza por los frutos del bosque, las violetas y notas de orégano seco. En el paladar es jugoso y con una fruta fresca, además de un trasfondo de chocolate. Los taninos son texturados, el equilibrio es excelente y su acidez vibrante.

COSECHA 2023

La añada 2023 se presentó templada y muy seca, lo cual propició una excelente sanidad y calidad en las uvas. Es un año que se caracterizó también por los bajos rendimientos 25% promedio, consecuencia de una helada ocurrida en la primavera de 2022. El conocimiento de cada uno de los lugares nos permitió definir con precisión el momento de cosecha para cada zona, siempre en búsqueda de la frescura, de la expresión de lugar y evitando la sobremadurez. Los vinos de este año muestran una gran pureza y nitidez, con una acidez vibrante y enorme complejidad de aromas.

COSECHA ACTUAL:
2023

ALTITUD:
1,250mts / 4,150ft

BLOQUES:
Finca Ambrosia
4, 6

RENDIMIENTOS:
8.000 kg/ha
3.2 ton/acre

Alcohol: 14.4
PH 3.56
Acidez total: 6
Azúcar 2.4

SUELOS:
Arenoso proveniente de la erosión del viento y piedras de granito de lecho de río con carbonato de calcio.

FERMENTACIÓN:
Piletas de concreto

CRIANZA:
15 meses en barricas nuevas y usadas de roble francés y 9 meses en botella

Visita nuestra página: FINCAAMBROSIA.COM