

# VISTA MAR

## BLOCK #9 ANDES

CABERNET SAUVIGNON - SYRAH | 2021

### ORIGEN

Las uvas para este vino provienen del sector más alto del viñedo en nuestro campo La Moralina, especialmente del Block 3, ubicado en el piedemonte de la cordillera de los Andes en el Valle de Cachapoal. Clima mediterráneo templado, con inviernos fríos y veranos cálidos que ofrecen una amplia amplitud térmica entre el día y la noche. El viñedo se beneficia de las características brisas de montaña que refrescan las vides durante los días de verano. Los suelos son de origen aluvial y coluvial, con buen drenaje. De textura franco arcillosa y arcilloso franco, presenta abundantes piedras redondeadas y angulosas, dependiendo de la situación particular del viñedo con respecto a la Cordillera y al cercano arroyo Rigolemu.

### REPORTE DE VENDIMIA

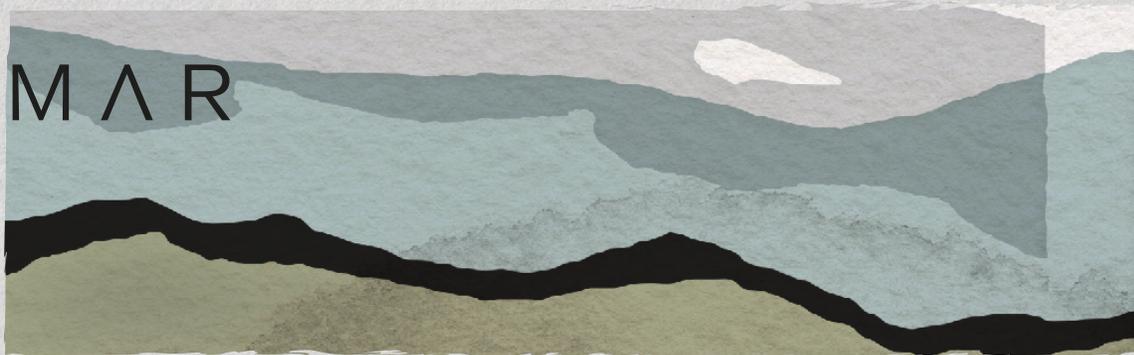
La temporada 2021 se destacó por una escasa precipitación invernal, generando déficits en zonas centrales y del sur. Junio y julio fueron moderadamente secos, y agosto tuvo menos lluvia de lo esperado. La primavera, con temperaturas ligeramente más bajas, retrasó el desarrollo de las uvas. Aunque el verano fue generalmente fresco, las primeras dos semanas de febrero fueron calurosas. La cosecha, aunque no temprana, enfrentó desafíos por altas temperaturas y escasez de agua. A pesar de ello, la temporada fue en general positiva, caracterizada por un año frío, bajos rendimientos y frutas de alta calidad, augurando excelentes vinos.

### VINIFICACIÓN

En armonía con el espíritu de Viña Vistamar, la cosecha y la selección de las uvas se llevaron a cabo manualmente para ambas variedades. Se realiza maceración prefermentativa en frío por cinco días. Posteriormente estas se sometieron a una fermentación controlada en estanques de acero inoxidable, luego una maceración postfermentativa de 7 a 10 días.

### GUARDA

Guarda en barricas de roble francés y americano por un periodo de 16 meses aproximadamente.



### NOTA DE CATA

**Color:** violeta oscuro e intenso  
**Aroma:** ofrece notas de chocolate amargo y cerezas negras.  
**Sabor:** presenta una acidez agradable con taninos elegantes y aterciopelados.  
**Maridaje:** carnes rojas, cordero y quesos maduros.  
**T°:** 16° - 18° C

2021

Origen: Valle del Cachapoal

Cepa: Cabernet Sauvignon / Syrah

Análisis: Alcohol: 14%

pH: 3.33

Acidez total: 3.68 g/L

Azúcar Residual: 3.86 g/L

WWW.VISTAMAR.CL

MORANDEWINEGROUP

