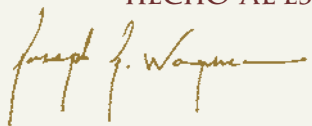


NAPA VALLEY QUILT

"PARA QUILT NAPA VALLEY, HE SELECCIONADO FRUTOS DE UNA PORCIÓN DE LOS MEJORES VIÑEDOS DE NAPA VALLEY, PARA CREAR UN CLÁSICO CABERNET SAUVIGNON, HECHO AL ESTILO QUE MI FAMILIA SIEMPRE HA QUERIDO".



JOSEPH WAGNER, QUINTA GENERACIÓN WINEMAKER DEL VALLE DE NAPA.

QUILT NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON 2015

Para Quilt Napa Valley 2015, nos enfocamos en los viñedos con suelos con buen drenaje y bajos nutrientes que hacen hincapié en las vides. El resultado de estos suelos es un cultivo de uva con una extraordinaria concentración de sabor, color y textura. Si bien la mayoría de la fruta proviene del suelo del valle de Napa, para lograr la riqueza y elegancia deseadas, también confiamos en algunas uvas cultivadas en los suelos de grava bien drenados de las laderas laterales y en las elevaciones bajas en las áreas más montañosas para una mezcla con más estructura y complejidad de la que podríamos haber logrado si hubiésemos utilizado fruta cultivada únicamente en una sola región. AVA de Napa Valley: Oakville, St. Helena, Atlas Peak, Coombsville, Calistoga y Howell Mountain.

TEMPORADA DE CULTIVO 2015

Después de un invierno que provocó un poco de lluvia, pero no lo suficiente para terminar con la sequía, la cosecha de uva se llevó a cabo durante un frío mes de mayo. Después de ese comienzo frío para la temporada de crecimiento, la capa marina que fluye desde la Bahía de San Pablo al Valle de Napa fue notablemente menos frecuente de lo normal.

Este patrón se mantuvo en un clima increíblemente cálido durante junio, julio y agosto, que resultó ser ideal para cultivar y madurar la fruta. El cultivo era ligero en comparación con el promedio, pero se desarrolló muy bien bajo un buen dosel. Para Quilt Napa Valley Cabernet Sauvignon, el resultado fue fruta oscura, exuberante y madura con ácidos algo más bajos.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Para Quilt Napa Valley Cabernet Sauvignon 2015, el proceso de elaboración del vino comenzó recogiendo fruta en la madurez fisiológica óptima. Una vez en la bodega, guardamos lotes de vino separados por viñedos individuales. El vino se sometió a una maceración prolongada de hasta 60 días en algunos casos, y reevaluamos el progreso de cada lote antes de mover el vino a las barricas clásicas de Burdeos y Borgoña (70% de roble nuevo, 30% sazonado) donde se sometió a fermentación maloláctica y se juntó cada 4 a 6 meses hasta que se mezcló 20 meses después.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo y Negro, con un brillo púrpura.

AROMAS: Una combinación de crema de casis, avellana, cocoa, mermelada de arándano, pie de mora y carne a la parrilla. Aromas secundarios a regaliz, y matices de vainilla y especias..

PALADAR: Rico y satisfactorio con chocolate amargo, yogur, melaza, azúcar morena y notas de ruibarbo presentadas en perfecto equilibrio con énfasis de frutas de mayor tono.

MARIDAJE

Asado de Campo, costilla a la parrilla con salsa de pimienta; chuletas de cordero con reducción balsámica; o un plato de charcutería con pechuga de pato ahumado, salchicha de cerdo curada en seco, higos, nueces y manzana.

