

CÓDIGO

ARESTI

PASION FAMILIAR

Con motivo de los 65 años de Viña Aresti, Ana María y Begoña Aresti se propusieron producir un vino con el cual transmitir el legado familiar. Así nació Código 380, un vino moderno, rico en matices y respetuoso de su origen, inspirado en el amor que su padre les inculcó por la tierra, el campo y el vino.

ORIGEN:

Los viñedos que dan origen a Código 380 se ubican en la depresión intermedia del valle de Curicó. Los materiales parentales de los suelos, corresponden a depósitos fluvio-glaciales y aluviales provenientes de la erosión de la Cordillera de los Andes, generando suelos jóvenes y particulares que se pueden observar en los campos La Reserva y Micaela. Las primeras parras plantadas por Don Vicente Aresti Astica en 1951, en el campo de Micaela (35°05'25.02"S / 71°18'11.85"O) destaca por su suelo franco limoso a franco arcilloso, perfecto para este Cabernet Sauvignon, porque le permite generar los biocomponentes necesarios para la formación de aromas, taninos y polifenoles en general, y así lograr una madurez óptima y balanceada de ellos. Por otro lado, el campo La Reserva (35°11'02.53S / 71°18'20.95"O) está conformado mayoritariamente por suelos de color marrón anaranjado correspondiente a un antiguo depósito piroclástico, donde es posible encontrar minerales como cuarzo y magnetita también en una matriz de arcilla y limo, donde el Cabernet Franc y el Malbec se desarrollan y maduran para poder expresar toda su potencialidad en Código 380.

VINIFICACIÓN:

Las uvas fueron cosechadas la segunda quincena de abril, algo más tarde que lo habitual. Cada variedad es vinificada en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 25-28 °C de manera de preservar los aromas de la fruta. Luego, el vino permanece con sus orujos en una maceración post-fermentativa entre 15 y 25 días. Cada variedad es conducida a guarda por 24 meses, en barricas de roble francés, donde se produce la fermentación maloláctica. Es aquí donde el tiempo gesta su magia y armoniza aromas y sabores en un solo todo. La mezcla final se realizó en agosto de 2016, donde se degustaron las barricas una a una y se seleccionaron para formar parte de Código 380.

NOTA DE CATA:

La cosecha 2013 de Código 380 nos entrega un vino de perfecta armonía entre elegancia, frescura y complejidad. En nariz atraen aromas florales y frutales junto a matices de especias dulces que se integran muy bien con una boca de taninos redondos y maduros, rica en frutos rojos y ciruelas secas. De larga persistencia, es un vino que exhibe personalidad y una estructura compleja, propia de los grandes vinos de esta zona y del mundo. El sello de esta cosecha es su frescura, acidez equilibrada, aromas frutales, gran intensidad de color y larga permanencia en boca. Un vino que invita hoy a una nueva copa, y que tiene el potencial para envejecer por al menos 10 años.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

CEPA	: Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc
DENOMINACIÓN	: Valle de Curicó
ALCOHOL	: 14%
ACIDEZ TOTAL	: 5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	: 2.5 g/l
PH	: 3.5

