

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon es una variedad de uva tinta que produce vinos robustos y profundos, con sabores que pueden variar de una región a otra. Es una variedad resistente que puede crecer en una variedad de climas y terroirs, y se cultiva en una amplia gama de regiones vinícolas en todo el mundo. Los vinos de Cabernet Sauvignon son tánicos en su juventud, especialmente cuando se envejecen en roble, y a menudo requieren unos años para suavizarse antes de que sean agradables para beber. Con su color profundo, su buena estructura y su cuerpo completo, la Cabernet Sauvignon es una variedad que seguramente querrás probar.



Nombre de la Varietal: Cabernet Sauvignon es una variedad de uva tinta, reconocida mundialmente por su robustez y profundidad.

Reseña Histórica: Cabernet Sauvignon es originaria de la región de Burdeos, Francia, y es el resultado de un cruce natural entre las variedades de uva Cabernet Franc y Sauvignon Blanc. Aunque es una variedad relativamente nueva, con registros de su cultivo en Burdeos desde el siglo XVII, se ha convertido en la variedad de uva tinta más cultivada en el mundo.

Países y Subregiones de Cultivo: La Cabernet Sauvignon se cultiva en una amplia gama de regiones vinícolas en todo el mundo, incluyendo Burdeos y California, que son dos de las regiones más reconocidas para esta variedad. En Burdeos, se cultiva principalmente en la margen izquierda del río Gironde, específicamente en las regiones de Graves, Médoc y Pauillac. En California, el Valle de Napa es particularmente famoso por su Cabernet Sauvignon. Otras regiones notables incluyen Washington State y British Columbia en América del Norte, y a nivel internacional, se produce vino de alta calidad de Cabernet Sauvignon en Bolgheri, Italia y Australia, especialmente en Margaret River y Coonawarra.

Técnicas de Viticultura: Cabernet Sauvignon es una variedad de uva resistente que puede crecer en una variedad de climas y terroirs. Sus uvas son pequeñas, de piel gruesa y de color azul decidido, con una alta proporción de pepitas a pulpa. Su piel gruesa da como resultado vinos de color profundamente intenso, y las pepitas aportan un alto nivel de taninos. Madura tarde, lo cual es ventajoso en climas cálidos como Burdeos, Francia y California.

Técnicas de Vinificación: La vinificación de la Cabernet Sauvignon puede variar dependiendo de la región y el estilo de vino deseado. En general, después de la fermentación, el vino se envejece en barricas de roble francés durante hasta dos años⁵. Este proceso de envejecimiento prolongado permite que el vino desarrolle complejidad y profundidad, al tiempo que suaviza los taninos.

Características del Vino

Color del Vino: Los vinos de Cabernet Sauvignon suelen tener un color rubí profundo y en algunas ocasiones morado intenso debido a la piel gruesa de la uva.

Notas Frutales: Los sabores pueden variar de una región a otra, pero típicamente incluyen frutas negras como grosella negra o moras.

Notas Florales: Dependiendo de la región donde son producidos estos vinos las notas florales pueden ser de violetas, lavanda y rosas.

Notas Herbales y Vegetales: Los sabores típicos pueden incluir tabaco fragante, menta, pimientos verdes, pimienta y eucalipto.

Barrica o Tanques de Acero: Típicamente estos vinos envejecen en barricas de roble francés proporcionando notas ahumadas y tostadas, así como de clavo, café, vainilla, cocoa y cedro.

Notas de Compuestos Orgánicos: Dependiendo de la región donde son producidos algunos vinos presentan notas más rústicas como lo son composta, establo o granero, piel, canela y hojas húmedas.

Notas de Compuestos Inorgánicos: Estos vinos cuentan con una mineralidad media alta, con notas volcánicas, de ceniza y grava.

Azúcar Residual: Cabernet Sauvignon es generalmente es un vino seco.

Taninos: Los vinos de Cabernet Sauvignon son tánicos en su juventud, especialmente cuando se envejecen en roble, y a menudo requieren unos años para suavizarse antes de que sean agradables para beber.

Tipo de Acidez: Cabernet Sauvignon tiene una acidez media-alta.

Nivel de Alcohol: Los niveles de alcohol pueden llegar al 15% y más allá, especialmente en regiones soleadas y en añadas calurosas, aunque muchos Cabernet Sauvignon tienen menos.

Complejidad y Final en Boca: Los mejores vinos de Cabernet Sauvignon tienden a tener un color profundo, una buena estructura y un cuerpo completo. Son tánicos en su juventud, especialmente cuando se envejecen en roble, y a menudo requieren unos años para suavizarse antes de que sean agradables para beber.

Maridaje

Aquí te dejo una lista de platillos internacionales que maridan bien con Cabernet Sauvignon:

Hamburguesas con Queso Azul: La riqueza del queso azul complementa la robustez de la Cabernet Sauvignon.

Chuletas de Cordero a la Parrilla: El sabor fuerte del cordero se equilibra con los taninos de la Cabernet Sauvignon.

Estofado de Ternera: Este plato reconfortante exige un vino con cierta intensidad, como la Cabernet Sauvignon.

Moussaka: La berenjena puede ser un poco amarga, pero eso es algo bueno cuando se combina con un vino tánico como la Cabernet Sauvignon.

Filete Mignon con Glaseado de Balsámico: El rico glaseado de balsámico realza los sabores de la Cabernet Sauvignon.

Pizza de Pepperoni: La grasa del pepperoni y el queso se equilibra con los taninos de la Cabernet Sauvignon.

Quesos Fuertes: Los quesos fuertes, como el cheddar añejo, complementan la robustez de la Cabernet Sauvignon.