

VIÑEDO

VALLE DEL MAIPO COSTA, FABULOSA REGIÓN DONDE LA TIBIEZA DEL VERANO ESTÁ EN LA MEDIDA JUSTA. LUGAR DE SOL Y TEMPERATURA CÁLIDA REFRESCADA POR LA BRISA PREDOMINANTE Y SUS NOCHES FRÍAS.

EL VINO PROVIENE DE 2 CUARTELES DE LONGOVILO, UNO DEL PLAN Y OTRO DE LO-MAJE.

LOS SUELOS VAN DE GRANITO A ARCILLA, CON POCA MATERIA ORGÁNICA.

VENDIMIA

8.000 KILOS/HA

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN CLÁSICA A 28-29°C CON REMONTAJES Y DELESTAJES PERIÓDICOS SEGÚN DEGUSTACIÓN. MACERACIÓN POST FERMENTATIVA DE 1-7 DÍAS.

ENVEJECIMIENTO

10 - 12 MESES EN BARRICAS

FINING

SIN TRATAMIENTO

NOTA DE CATA

INTERESANTE COLOR ROJO GRANATE OSCURO. PLENO DE FRUTA ROJA MADURA, COMPOTA, ESPECIAS Y HUMO. PERFECTA CONCENTRACIÓN, SUS TANINOS FIRMES Y VIVOS ENTREGAN UNA EQUILIBRADA SENSACIÓN EN EL PALADAR, SENSACIÓN SUAVE Y QUE PERMITE ACOMPAÑAR MÚLTIPLES PREPARACIONES LO QUE CONVIERTE A ESTE VINO EN UN VERSÁTIL Y POLIFUNCIONAL COMPAÑERO. LA MADERA DEJA UN BONITO Y PERSISTENTE RECUERDO. APTO PARA REUNIONES, COMIDAS, PARA CULTIVAR LA AMISTAD Y PARA ENCENDER ENTRETENIDAS CONVERSACIONES. VINO MUY GASTRONÓMICO, TRABAJA BIEN CON PASTA, QUESOS, RISOTTOS, GUIOSOS, CARNE A LA PARRILLA, STEAK, CORDERO, RAVIOLES, COCINA ÁRABE, ASIÁTICA, ETC.

ANÁLISIS

ALCOHOL	14,2%
ACIDEZ	5,51 G/L
PH	3,61
AZÚCAR RESIDUAL	3,07 G/L

