

## VIÑEDO

---

VALLE DE CASABLANCA  
CLIMA FRÍO DONDE PREDOMINAN LOS VIENTOS FRESCOS Y SALINOS DEL PACÍFICO.  
LA MADUREZ SE PRODUCE LENTA Y SUAVEMENTE.  
VIÑA DE 15 AÑOS, EN ESPALDERA SIMPLE, RIEGO POR GOTEÓ.  
SUELO PLANO Y EN MÍNIMOS LOMAJES.

## VENDIMIA

---

5.000 – 7.000 KILOS/HECTÁREA

## VINIFICACIÓN

---

MACERACIÓN POR 48 HORAS.  
FERMENTA A 24-25 °C, SIN REMONTAJES, APENAS PISONEANDO UNA O DOS VECES AL DÍA.  
UNA VEZ SECO SE TRASIEGA Y SULFITA

## ENVEJECIMIENTO

---

10 MESES APROX. EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 228 LITROS

## FINING

---

NO SE REALIZA

## NOTA DE CATA

---

TÍMIDO ROJO CON FONDO DE COPA COLOR ARCILLA. VINO PURO Y DE EXPRESIÓN CLARA, TRANSPARENTE. SUS AROMAS A BERRIES ROJOS MADUROS, PALO DE ROSA Y GUINDA SECA SON MUY GRATOS Y SEDUCTORES, CREANDO JUNTO A LA PÓLVORA, EL HUMO, EL TABACO (QUE ES ENTREGADA POR LA BARRICA) UN ABANICO EXQUISITO PERO DELICADO. FRÁGIL Y TENSO, FIRME Y TENAZ ES SU TEXTURA. BALANCE GENERAL DE FORMIDABLE ELEGANCIA Y EQUILIBRIO, UNA CUERDA FLOJA ENTRE SUTILEZA Y FUERZA. SE DISFRUTA CON PATO, ATÚN, MERO, CONEJO, TIERRINAS Y JAMÓN SERRANO. GRAN COMPAÑERO PARA LA TERRAZA, PARA ROMPER EL HIELO, PARA ENCANTAR Y CONQUISTAR.

## ANÁLISIS

---

ALCOHOL	14,1%
ACIDEZ	5,44 G/L
PH	3,58
AZÚCAR RESIDUAL	2,84 G/L

