



Vinos sustentables de Chile

VIÑEDO

D.O: Valle de Colchagua

Clima: Mediterráneo con una gran amplitud térmica entre el día y la noche, y estaciones del año bien marcadas.

Suelo: De características arcillosas y limosas.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de las primeras semanas de abril.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Los racimos fueron despalillados para luego tener una maceración en frío corta (24 hrs) de manera de extraer una mayor cantidad de precursores aromáticos. Se inoculó con levadura seleccionada para fermentar entre los 14° y 28°C.

Guarda: Un 70% de la mezcla final del vino estuvo en contacto con madera durante 5 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.57 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.99 g/l
<i>pH</i>	: 3.57

NOTAS DE CATA

Color: Intenso y brillante color rojo.

Aroma: Marcados a grosella negra y ciruelas, junto a algunos toques de cacao y vainilla.

Boca: De un cuerpo medio con una textura envolvente y taninos jugosos. Con un largo y elegante final.

GASTRONOMÍA

Marida bien con algunos tipos de quesos semi duros, así como también con pescados y carnes bajas en grasas.