



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 origen fluvial ubicados en la parte plana del valle, profundos con arcillas.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de la segunda semana de abril.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Los racimos fueron despalillados para luego tener una maceración en frío de 2 días aprox. para luego ser inoculado con levadura seleccionada y fermentar a una temperatura máxima de 28°C.

Guarda: Un 75% del vino estuvo en contacto con madera durante 5 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.51 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.09 g/l
<i>pH</i>	: 3.67

NOTAS DE CATA

Color: Brillante y límpido color rojo cereza con toques violetas.

Aroma: Cargado con aromas a frutas negras maduras como moras y arándanos, que se mezclan con leves notas animales y especiadas.

Boca: De un cuerpo medio con una boca compacta, fresca y jugosa. Largo con un final placentero donde vuelven las notas a frutos negros.

GASTRONOMÍA

Acompaña bien carnes como el cordero y pato asado. Así como también con embutidos y pescados más grasos.